



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## PATATESLİ İÇLİ KÖFTE



3 Su bardağı köftelik bulgur  
1 Su bardağı un  
1 Adet yumurta  
3 Su bardağı su  
1 Tatlı kaşığı tuz  
İçİ İçin;  
2 Adet iri patates  
1 Adet orta boy kuru soğan  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
Yarım tatlı kaşığı pul biber  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
3 orba kaşığı sıvıyağ  
Kızarmak İçin;  
1,5 Su bardağı sıvıyağ

- # Patates az suyla haşlanır, kabukları soyulur, pre aleti ya da çatalla ezerek, pre haline getirilir.
- # Soğan çok ince doğranır, 3 çorba kaşığı sıvıyağla sararana kadar kavrulur. Uzerine patates püresi, karabiber, tuz ve pul biber katılır, birkaç kez çevrilir. İ ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Bu arada köftenin dış malzemesi hazırlanır; ince bulgurun uzerine 2,5 su bardağı sıcak su konur, uzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda kabaran bulgura yumurta, tuz ve un eklenir. Yarım bardak su kenarda bulundurulur. Yoğurduka el ıslatılır, malzeme macun gibi olana kadar yoğrulur.
- # Bulgurlu harçtan cevizden biraz büyük parça alınır. nce top gibi yuvarlanır, sonra bir elle köfte döndürülürken, diğer elin işaret parmağıyla oyulur.
- # Oyuğa yeteri kadar patatesli i konur. Köftenin ağzı bzdrerek kapatılır. Avuç arasında dndrlrerek, oval şekli verilir.
- # Bütün patatesli ili köfteler şekillendirildikten sonra küçük bir tavada bulunan, özellikle kızgın olan yağda köfteler pembe renkte kızartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Patatesli ili köfte Sivas Kangal bölgesinin, sevilen ve her evde sık sık hazırlanan lezzetli bir yemeğidir.