



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

PATATESLİ SAHAN KÖFTESİ



Yarım kg. köftelik kıyma
1 Adet kuru soğan
1 Adet yumurta
2 Dilim bayat ekmek içi
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Çay kaşığı karabiber
4 Adet orta boy patates
1 Çorba kaşığı salça
1 Kahve fincanı sıvıyağ
2 Su bardağı su

- # Soğan rendelenir, ekmek içi ile iyice karıştırıldıktan sonra yumurta, kıyma ve baharatlar eklenip 10 dakika yoğrulur.
- # Köfte buzdolabında biraz dinlendirilirken patatesler soyulur, daire şeklinde doğranır.
- # Genişçe bir tavaya 1 adet patates, 1 adet patates büyüklüğünde şekillendirilmiş köfte koyarak dizilir.
- # Üzerine salça, yağ, sudan yapılmış karışım gezdirilir, kapak kapatılır.
- # Orta ateşte yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Not: Bu köfte patates yerine patlıcan kullanılarak da hazırlanabilir.