

Kofte Patates Dizmesi

Malzemeler

4 adet patates
2 adet domates
2 adet yesil biber
Kofte icin;
300 gr. kiyma
1 sogan
1 dis sarimsak
kurutulmus ekmek
1 tutam maydanoz
1 yumurta
tuz, karabiber
kimyon
Sosu icin;
1 y.k salca
1 s.b sicak su
Tuz
Karabiber
Zeytinyagi

Yapilisi

Koftesi icin karistirma kabina kiyma, rendelenmis sogan, sarimsak, kiyilmis maydanoz, yumurta, kurutulmus ekmek, tuz, karabiber ve kimyonu ilave ederek kofteyi yogurun. Yuvarlak, yassi kofteler hazirlayin. Patatesi ince olarak halka halka kesin. Hafif yaglanmis borcama sirayla patates, kofte, tekrar patates, bir dilim domates ve biber yerlestirin. Herbir dizmeyi sabitlemek icin bir kurdan yerlestirin. Sosu hazirlamak icin, bir kasede salca, zeytinyag, tuz, karabiber ve suyu cirpip uzerine gezdirin. Onceden (170-180 C) isinmis firinda 1 saat kadar pisirin.