

Kofteli Patates Yemegi

Malzemeler

4 buyuk patates

1 havuc

1 kucuk kuru sogan

2 dis sarimsak

2 corba kasigi z.yagi

1 tatli kasigi salca

1 tatli kasigi tuz

1 cay kasigi karabiber

1cay kasigi toz kirmizi biber

Koftesi icin:

Portakal buyuklugunde kiyma

1 corba kasigi galeta unu

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

bir kac dal maydanoz

Kizartmak icin

1 yemek kasigi z.yagi

Yapilisi

oncelikle kiyma, tuz, karabiber, galeta unu ve ince ince kiyilan birkac dal maydanoz, 2-3 dakika yogrulur. Findik buyuklugunde kofteler yapilir, bu esnada elimizi iletirsek isimiz daha kolaylasir. Kucuk teflon tavaya 1 kasik zeytin yagi ilave edilerek tava sallanarak kofteler 3-4 dakika kizartilir. Patatesler yemeklik, sogan ve sarimsak ince ince, havuc ince yuvarlak dogranir. Pisirme kabina zeytin yagi ve sebzeler konur, kisik ateste 3-4 dakika karistirilerek kavrulur. Salca ve toz kirmizi biber, tuz, karabiber eklenir. 2.5 su bardagi su konur. Ateste kaynamaya baslayınca kizaran kofteler eklenip, patatesler yumusayana kadar pisirilir. Servis sirasinda ince kiyilmis maydanozla suslenip sicak sicak servis edebilirsiniz . Afiyet olsun.