

Patates Koftesi

Malzemeler

Haslanmis 8 kucuk patates (mandalina buyuklugunde)
2 klasik buyuk boy cay bardaklarindan koftelik bulgur
1 corba kasigi biber salcasi
1 corba kasigi domates salcasi
5 corba kasigi zeytinyagi
1 buyuk sogan
10-15 dal maydonoz
1'er cay kasigi kimyon, karabiber, pul biber
2 cay kasigi tuz
1 limonun suyu

Yapilisi

Patateslerimizi once az tuzla haslayalim.Sicagiyla hafif cesmede elimiz yanmasin diye yikayarak soyalim. Sicak patatesleri koftelik bulgurla karistirip hepsini beraber ezelim. Ezdikten sonra 10 dakika bekletip bu sefer elimizle iyice yoguralim.Diger yandan Soganlarimizi soyup kup kup dograyalim, zeytinyagiyla kavuralim. Uzerine salcalari da ekleyip 2 dakika daha kavuralim. En son baharatlarini, limon suyunu ve tuzunu da ekleyip patateslerin uzerine dokelim. Patatesleri bu harcla da yogurup maydanozu ince dograyarak ilave edelim.En son hepsini yogurup, kofte seklini verelim.Marulla ya da sade servis edebilirsiniz. AFIYET OLSUN :)