

Patatesli Tepsi Koftesi

Malzemeler

1 kg orta yagli kiyma (kuzu-dana karisik)
Yarim demet maydanoz
1 iri kuru sogan
3-4 dis sarimsak
1 tatli kasigi karabiber (silme)
1 tatli kasigi pul biber (tepeleme :))
Tuz
Uzeri icin
4-5 patates
3 iri domates
2 yesil biber
1 yemek kasigi domates salcasi
1.5 cay bardagi su

Yapilisi

Kuru sogan, sarimsak, maydanoz ince bir sekilde guzelce dogranir. Kiyma pisirim yapılacak tepsiye alinir. Uzerine dogranan malzemeler koyulur. Pul biber, karabiber, tuz eklenir. guzelce yogrulur. Elle hafif bastirilarak tepsiye yayilir. Ilik su ve domates salcasi karistirilir. Etin uzerine yayilir. Patates, domates ve taze biberler dogranir. Patatesler tepsiye dizilir, uzerine domates ve biberler dizilir. Uzerine cok az tuz serpilir, 2-3 kasik sivi yag gezdirilir. Tepsimiz artik firina girmeye hazir. 210-220 derecede on isitma yapilmis firinda uzeri kizarip, sebzeler yumusayana kadar pisirilir, sicak servis yapilir...
ellerimize saglik