



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı 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.