



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كوفته ساهان بطاطس

Patatesli Sahan Köftesi



نصف كيلو غرام
١ عدد بصل جاف
١ عدد بيض
٢ شريحة داخل
١ ملعقة حلو ملا
١ ملعقة حلو كم
١ ملعقة شاي ف
٤ أعداد بطاطس
١ ملعقة حساء
١ فنجان قهوة ز
٢ كوب ماء من

- # يبشر البصل وبعدهما يخلط مع داخل خبز القديمة جيدا يضاف البيض والفرم اللحم التوابل وبعجن ١٠ دقائق
- # عندما ينتظر الكوفته في ثلاجة يقشر البطاطي ويقطع على شكل دائري
- # يوضع ويصف ١ عدد بطاطس , الكوفته المعطية على شكل كبير البطاطس في مقلاة واسعة
- # يصب عليها صلصة , زيت خليط المستعملة من مياه , يخلط الغطاء
- # ويطبخ في الحرارة المتوسطة حوالي ٤٠ دقائق

ملاحظة : بعد هذا الكوفته أيضا مع البلذنجان بدلا من البطاطس