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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 170 | Adı: Patatesli Sahan Köftesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 00:55