

Köfteli Patates Yemeği

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açlık bar 9/10

Köfteli patates yemeği, ev köftelerini patates, biber ve salçal tencere suyuyla buluşturan doyurucu Türk ana yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 4 adet Patates
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 2 adet Yeşil biber
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Yağ
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Kimyon

Yapılışı

1. Dana kıymayı öğdenlenmiş kuru soğan, sarımsak, yumurta, galeta unu, tuzun yarısını, karabiber ve kimyonla yoğurun.
2. Köfte harcını 10 dakika dinlendirin.
3. Patatesleri iri küp, yeşil biberleri halka doğrayın.
4. Köfteleri sıcak yağda 15 dakika mühürleyip tabağa alın.
5. Kalan yağda patates ve yeşil biberleri 4 dakika çevirin.
6. Domates salçası ve kalan tuzu ekleyip köfteleri tencereye dizin.
7. Yemeği kısık ateşte 22 dakika patatesler yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri önce mühürlemek tencere suyuna dağılmalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında pirinç pilav ve cacıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta