Fırında Patates Kebabı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet büyük boy patates
- 400 gr dana kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Köfte Harcını Hazırlama:

- Geniş bir kaba kıymayı alın.
- Üzerine rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta, galeta unu ve baharatları ekleyin.
- İyice yoğurarak kıvamlı bir köfte harcı elde edin.

2. Patatesleri ve Köfteleri Şekillendirme:

- Patatesleri soyup yuvarlak ve eşit kalınlıkta dilimleyin.
- Köfte harcından patates dilimleriyle uyumlu büyüklükte parçalar koparıp yuvarlayın.

- Köfteleri hafif yassı hale getirin.

3. Dizme ve Sos Hazırlama:

- Patates ve köfteleri sırayla fırın kabına dik şekilde dizin.
- Bir kapta salça, su, sıvı yağ ve tuzu karıştırarak sos hazırlayın.
- Hazırladığınız sosu yemeğin üzerine gezdirin.

4. Fırında Pişirme:

- Fırını önceden 190°C'ye ısıtın.
- Yemeği fırına verin ve yaklaşık 40 dakika pişirin.
- Patatesler yumuşayana ve köfteler kızarana kadar pişirmeye devam edin.

5. Servis:

- Sıcak olarak servis edin.
- Yanında yoğurt veya pilav ile sunabilirsiniz.

>> **İpucu:**
Patateslerin daha yumuşak olması için fırına koymadan önce 5 dakika haşlayabilirsiniz. Bu, daha hızlı pişmelerini sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı