



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES KÖFTESİ

5 adet orta boy patates
1 adet soğan
1 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı karabiber
1/4 demet maydanoz
Tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Patatesleri haşlayıp soyun. Soğanı rendeleyin. Ekmek dilimlerinin içini ufalayın. Maydanozu ince ince kıyın. İyice ezdiğiniz patateslerin içine yağ hariç diğer malzemelerin tümünü koyup, yoğurun. Patatesten küçük parçalar koparıp, dilediğiniz şekli verin (elinizi zeytinyağına batırırsanız köfteler yapışmaz). Yağlanmış bir tepsiye patates köftelerini dizin. 170 derece fırında hafif kızarana dek pişirin. Arzuya göre üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip, sıcak ya da soğuk servis yapın.