



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GALETA UNLU PATATES KÖFTESİ

½ kg. patates  
100 gr. rende kaşar veya gravyer peyniri  
1 çorba kaşığı mısır nişastası  
2 yumurta  
Karabiber  
Tuz  
Kızartmak için:  
Ayçiçeği yağı  
Galeta unu

Patatesleri soyup haşlayın. Sonra suyunu süzüp ezerek püre haline getirin. Buna mısır nişastasını, tuzu, karabiberi, rende peyniri, 2 yumurtayı ilave edip pürüzsüz bir hamur haline getirin. Sonra parmak şekiller verin ve her bir köfteyi galeta ununa buladıktan sonra kızgın yağda kızartın.