



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

6 orta boy patates
1 bardak galeta unu
5 yumurta
1 bardak çiçek yağı
3 çorba kaşığı un
tuz
karabiber

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra yıkayıp tencereye koyunuz. Üzerine örtecek kadar tuzlu su koyup, kırk dakika kadar pişiriniz. Pişen patatesleri sudan çıkarıp süzünüz. Tuzunu, biberini, iki yumurtanın sadece sarılarını ilâve ederek çatalla veya püre makinesinden geçirerek iyice eziniz. Ceviz kadar parçalar koparıp yuvarlayınız ve altı unlu bir tepsiye koyarak, köftelerin unlanması için tepsiyi hafifçe sallayınız. Köfteleri daha sonra beyazları ile birlikte çalkalayarak hazırladığınız yumurtaya ve galeta ununa bulayarak, kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartıp, sıcak sıcak sofraya veriniz.

Not: Patates köftesini hazırlarken içine bir kahve fincanı dolusu rendelenmiş kaşar peyniri de koyabilirsiniz. Ayrıca arzu edilirse, 1 soğan ve 100 gr. kıymayı kavurarak hazırlayacağınız içle, köfteleri doldurabilirsiniz.

[ML® Islama Köfte için tıklayın](#)