



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme :

1 kg. patates

Tuz

4 adet yumurta

250 gr. Margarin (veya zeytinyağı)

120 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

7-8 dilim salam

1 çay bardağı galeta tozu

Yapılışı :

Patateslerin kabukları soyularak, üstünü örtecek kadar su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile kapalı olarak haşlanır. Sudan çıkarılan patatesler, sıcakken çatalla ezilerek püre yapılır. 2 yumurta, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ilâve edilerek yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak köfte şekli verilir. Önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta tozuna bulanarak kızdırılmış yağda kızartılır. Her bir salam diliminin ortasına 3 er köfte konarak sarılır ve servis tabağına dizilir.

[ML® Lahanalı Köfte için tıklayın](#)