



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KÖFTE

3 haşlanmış patates
1 yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 kase kıyma
1 rendelenmiş soğan
Karabiber
Pul biber
Tuz

Köfte harcını iyice yoğurup ceviz büyüklüğünde köfteler yapıyoruz daha sonra az yağda kızartıyoruz, patatesli harcı yoğurun yumurta büyüklüğünde bezeler yapıp elinizde biraz açın pişen köfteleri içine koyup fırında hafif sertleşip kızarana kadar pişirin, süslemek için biraz pul biber kullanabilirsiniz.