



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PATATES KÖFTESİ

- 3 adet orta boy patates
- 1 adet büyük boy havuç
- 3 yemek kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 paket hazır pane harcı
- 1 çay kaşığı Tuz, karabiber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 su bardağı Sıvıyağ (Kızartmak için)
- 1 yemek kaşığı kekik

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra orta boy tencereye ilave edin ve haşlayın. Haşlanan patatesleri geniş bir kâbin içine alı ezin. Havucu yıkayıp kabuklarını soyun ve rendeledikten sonra ezilen patates harcına ekleyin üzerine kekik ilave edin. Sonrasında baharatları, kaşar peynirini ve margarini ilave edip iyice karıştırın. Karıştırdığınız malzemeden ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın. Pane harcını düz bir tabağa alıp yuvarladığınız patates köftelerini harca bulayın. Kızgın yağda kızartın.

