



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ PATATES KÖFTESİ

Şükran Alphan

1,5 kg patates
Yarım bayat ekmek
3 yumurta
250 gr kıyma
4-5 kök yeşil soğan
1 demet maydanoz
Kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Yarım bardak su

Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyun ve geniş bir kaba koyun. Ekmek içlerini üzerine ovalayın. Biraz tuz ve su katın ve katica bir hamur oluncaya kadar iyice yoğurun. Öte yandan, kıymayı ince kıydığınız soğanla birlikte kavurun. Kıymayı indirmeden beş dakika önce tuzunu, biberini, karabiberini ve maydanozunu ilâve edin. Sonra kıymayı ateşten indirerek soğumaya bırakın. Hazırladığınız patatesli hamurdan yumurta büyüklüğünde alarak içli köfte gibi açın (eğer elinize yapışırsa elinizi suyla ıslatın). Sonra içine, hazırladığınız içten bir çorba kaşığı doldurarak ağzını kapatın. Yumurtaları bir kaptan çırpın. Hazırladığınız patates köftelerini yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartın. Yağlarını süzdürerek tabağa alıp sıcak sıcak servis yapın.