



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ PATATES KÖFTESİ

500 gr. patates
100 gr. kıyma
50 gr. kaşar peyniri
3 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
Tuz
Biber
Yağ

Patatesler haşlanır. Soyularak püre makinesinden geçirilir. Bir yumurta sarısı, kıyılmış maydanoz, tuz, biber ilâve edilir, karıştırılır. İki ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür. Avuç arasında muntazam yuvarlaklar yapılır. Ortası çukurlaştırılır. Kıyma konularak kapatılır. Muntazam oval şekil verilir. Hafifçe unlanır. Kalan yumurtalar çarpılarak rendelenmiş peynir ilâve edilir. Hazırlanmış köfteler bulanarak kızdırılmış yağda kızartılır.