



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HARLI PATATES KÖFTESİ

1 adet küçük boy karnabahar

5 adet patates

2 adet yumurta

100 gram kaşar peyniri

2 çay bardağı un

1 su bardağı galeta unu

Tuz, karabiber

Kızartmak için sıvı yağ

Karnabaharları ve patatesleri haşlayıp ezin. Soğumaya bırakın. İçine yumurta, rendelenmiş kaşar peyniri, unu ekleyip yoğurun. Şekil verin ve buzdolabında bekletin. Sıvı yağı tavada kızdırın ve galeta ununa bulanmış patates köftelerini kızartın.