



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PATATES KÖFTESİ

4 adet orta boy patates
1 adet yumurta
1 su bardağı rende kaşar
1 su bardağı un
Tuz, karabiber
1 çay bardağı galeta unu
Kızartmak için: Sıvı yağ

Patates haşlanır ve ezilir. Üzerine rende kaşar, yumurta, tuz ve karabiber eklenir, yoğurmaya başlanır. Un azar azar eklenerek kıvam alması sağlanır. Patatesli harçtan ceviz kadar parçalar alınır. Silindir şeklinde köfteler hazırlanır. Köfteler galeta ununa bulanır. Kızgın yağda pembe renkte kızartılır.