



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ PATATES KÖFTESİ

Yarım kg. patates
2 çöba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt
1 kahve fincanı iri kıyılmış ceviz
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı köri
Tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patatesleri haşlayıp, püre haline getirelim. Oda sıcaklığındaki tereyağını ve sütü ilave edip, iyice karıştıralım. Üzerine ceviz, un, yumurta, köri ve tuzu ilave edelim. Tahta kaşıkla karıştıralım. 10 dakika kadar buzdolabında bekletelim. Daha sonra patatesli hamurdan dilediğiniz büyüklükte parçalar kopartıp, köfte şekli verelim. Daha sonra kızdırılmış sıvıyağda kızartalım. Salata ile birlikte servis yapalım.

