



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MİSKET ÜZÜMLÜ PATATES KÖFTESİ

325 gr. patates

28 gr. yağ

1 yumurta

Biraz misket üzümü ve galeta tozu

Tuz, biber çok az hardal

Bir gün evvel kaynatılıp kabuğu soyulan patatesleri rendeleyin. Buna yağı, yumurtanın sarısını, üzümü, tuzu, biberi ve çok az hardal katın. Karıştırıp hamur haline getirin. Hamurdan parçalar koparın. Elinizde şekillendirin. Hepsini birer birer evvelâ yumurta akına, sonra galeta tozuna bulayın. Tavada kırmızımsı bir renk alıncaya kadar kızartın.