



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

4 adet büyük patates, ayıklanmış
1 adet büyük soğan, rendelenmiş
1 kilo kıyma
2 dilim bayat ekmek veya 3 çorba kaşığı galeta unu
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
½ demet maydanoz, ince doğranmış
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı domates salçası, arzuya göre
2 bardak ayçiçek yağı, kızartmak için

Patatesleri rendeleyin, tüm suyunu süzün ve derin bir tabağa alın. Soğanı da patates rendesinin içine ekleyin. Sonra içine kıymayı, ekmek içini veya galeta ununu, tuzu, karabiberi, maydanozu ve yumurtayı koyun. Tüm malzemeleri iyice yoğurun. Arzuya göre salça da ekleyebilirsiniz. Yoğurduğunuz köfte hamurundan küçük parçalar alıp parmak kalınlığında küçük köfteler hazırlayın. Köfteleri kızgın yağda kızartın. Kızarttığınız köfteleri kâğıt havlu üzerine koyarak fazla yağını alın. Kızarmış patates, salata ve cacık ile servis yapın

