



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Kızartma yağı
4-5 adet patates
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
Yarım demet maydanoz

Patateslerin kabuklarını soyup ince çubuk çubuk doğrayın. İki çorba kaşığı unu bir su bardağı suyla eritin. İçine 2 yumurta kırın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Rendelenmiş soğanın suyunu sıkın ve katın. Patatesleri de katın. Maydanozları ince doğrayın karıştırın. Bu arada tavada yağı kızdırın. Hamurdan kaşıkla parçalar alıp altını üstünü kızartın. Et yemeklerinin yanında servis edin.