



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIŐI PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

4-5 adet büyük boy patates

1 yumurta

Galeta unu

1/2 kg kıyma

1 büyük baş soğan

1 kaşık biber salçası

Tuz

Maydanoz

Karabiber

Patatesleri haşlayıp soyduktan sonra biraz tuz ve yumurta ile yoğuruyoruz. (eğer cıvıkça, 1 veya 2 kaşık un ekleyebilirsiniz).

Kıymayı kavurup, soğanı ekleyerek yumuşayana kadar devamlı kavuruyoruz ve tuz ve baharatları ekliyoruz, soğutmaya bırakıyoruz.

Patates hamurunu avuc içi büyüklüğünde yuvarlak toplara ayırıyoruz, içini oyup kıyma karışımından bir yemek kaşığı içine dolduruyoruz ve açık tarafını dikkatli bir şekilde kapatıyoruz.

İçi kıyma dolu patates toplarımızı galete ununa batırıp bol, kızmış çiçek yağında kızartıyoruz ve sıcak servis yapıyoruz.