



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PATATES KÖFTESİ

200 gram pırasa
1 adet havuç
3 adet haşlanmış patates
1 demet taze soğan
3 yumurta
1,5 çay bardağı un
50 gram beyaz peynir
5 dal maydanoz ve dereotu
Yarım soğan
Tuz
Karabiber

Pırasayı kıyın. Çok az haşlayıp suyunu sıkıp bir kaba alın. Üzerine havucu ve haşlanmış patatesi rendenin kalın yeriyle rendeleyin. Rendelenmiş soğanı, taze soğanı, ezilmiş beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu da üzerine ekleyip karıştırın. Yumurtayı çırpıp üzerine ekleyin. Hepsini birlikte karıştırın. Unu bu karışımın içine ekleyip harmanlayın. Daha sonra mücver yapar gibi kaşıkla yağın içine koyup iki yüzünü de pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

