



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADELAIDE KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

600 gram patates,
50 gram margarin yağı,
4 yumurta,
2 sosis,
2 kaşık un,
3 kaşık fırınlanmış bayat ekmek tozu,
1 demet maydanoz,
zeytinyağı,
1 tutam ceviz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı :

Patatesleri yıkadıktan sonra haşlayın ve kabuklarını soyup pompresten geçirerek püre durumuna getirin. Püreyi bir güvece koyun. Buna tuzla biberini serptikten sonra 30 gram margarin yağı ve ceviz-i bevveyi katıp güveci ateşe oturtun. Püreyi koyulaşmaya kadar karıştırın. Sonra ateşten indirip soğumaya bırakın. Beri yanda 1 yumurtayı haşladıktan sonra kıyın. Sonra bunu ince doğranmış maydanoz ve kıyılmış sosislerle birlikte pürenin içine katın. Bunlara 1 yumurta akıyla, 2 yumurtanın şansını da kattıktan sonra iyice karıştırarak hepsini birbirine yedirin. Bu karışımdan ufak ufak parçalar kopararak ıslak iki avucunuzun içinde top gibi yuvarlayın. Yalnız sarısını kullandığınız yumurtanın akıyla kalan yumurtayı iyice çırpın. Hazırladığınız köfteleri sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya ve fırınlanmış bayat ekmek tozuna bulayarak bol ve kızgın zeytinyağının içine atın. Köfteler nar gibi kızarıncaya bunları servis tabağına koyup yanında bir garnitür olduğu halde sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Bademli Köfte için tıklayın](#)