



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOL PATATESLİ KÖFTE

500 g Kıyma
500 g Patates
1 adet Soğan (Orta Boy)
1 adet Yumurta
15 dal Maydanoz
2 diş Sarımsak
1 çay kaşığı Karbonat
3 çay kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Tarçın
1 çorba kaşığı Karabiber

500 g patatesi Arçelik Rendeli El Blenderi ile ince ince rendeleyin. Ortaya çıkan suyunu mutlaka süzmeniz gerekiyor. Bunun için tel süzgeci bir kabin üzerine koyun ve üzerine patatesleri ekleyin. Ellerinizle iyice bastırarak suyunu sıkın ve üzerine bir ağırlık koyun ki patateslerin bütün suları süzülsün.

Bu sırada köftenin kıymasıyla devam edin. Karıştırma kabının içine 500 g kıymayı ekleyin. Sonra içine yine rendeli el blenderi ile rendelediğiniz 1 adet soğanı, 2 diş sarımsağı, 1 tane yumurtayı, 1 çorba kaşığı karabiberi, 1 çay kaşığı karbonatı, 1 tatlı kaşığı tarçını, 1 tatlı kaşığı pul biberi ve 3 çay kaşığı tuzu kıymaya ekleyin ve güzelce yoğurun.

Bu sırada patatesteki suyun iyice ayrıştığını göreceksiniz. Bu sıvının üst kısmını atın ve altındaki kaymak gibi yoğun olan beyaz şey aslında nişastanın özünü ve bunu kullandığınız için galeta unu ya da ekmek içine ihtiyacınız olmayacak. Bu kaymak gibi parçayı ekleyin ve kıymayı iyice yoğurun. Suları iyice süzülmüş patatesleri, 15 dal ince kıyılmış maydanozu ve Arçelik Rendeli El Blenderi ile rendelediğiniz 1 adet soğanı suyunun bir kısmını süzerek ekleyin ve karıştırın. Bu karışımı yarım saat kadar beklettikten sonra cevizden biraz büyük parçalar kopardığınız kıymalara uzun şekil verip bir tavada zeytinyağı ile kızartın. Kıbrıs'ta sık sık yapılan bu tarif, köfteye gerek patates nişastasıyla gerekse karbonatla yeni bir boyut kazandıracaksınız.

