



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞNİLİ KALP PATATES KÖFTESİ

- 3 Adet Patates
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Çay Kaşığı toz çeşni
- 8 Dal Maydanoz
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 4 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyalım ve çatalla ezelim. Öte yanda küp şeklinde doğradığımız soğanı zeytinyağında soteleyelim, maydanozları ince kıyalım. Patatesleri, soğanı, maydanozları ve çeşniyi karıştırıp yoğuralım. Rulo şekli verip streç filme sarıp buzdolabında dinlendirelim. Daha sonra patates rulosunu 2 cm kalınlığında kesip kalp şeklindeki kalıpla şekillendirelim. Una bulayıp sıvıyağda kızartalım.

