



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ PATATES KÖFTESİ

Yarım kg patatesi haşlayın. Kabuklarını soyun. Ezerek püre haline getirin. Tuz ve karabiber ilave edin. 1 çay bardağı sıvı yağı ekleyin. Birkaç dakika yoğurun. Elinizle küçük bezeler koparıp köfte şekli verin. Başka bir kabın içinde yarım su bardağı dövülmüş ceviz ve 1 tatlı kaşığı kırmızıbiberi karıştırın. Köfteleri bu karışıma bulayıp servis yapın.

---