



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ PATATES KÖFTESİ

1/2 kilo patates  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1/2 su bardağı süt  
1 kahve fincanı iri kıyılmış ceviz  
2 çorba kaşığı un  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı köri  
Tuz

Patatesleri haşlayın, oda sıcaklığında tereyağı ve süt ilave ederek püre haline getirin. Üzerine ceviz, un, yumurta, köri ve tuzu ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırın ve 10 dakika buzdolabında bekletin. Patatesli hamurdan parçalar kopartıp köfte şekli verin ve kızdırılmış sıvıyağda kızartın.