



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇITIR PATATES TOPLARI

5 adet haşlanmış patates  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
100 gram kaşar peyniri  
Tuz, karabiber  
1 yumurta  
5 çorba kaşığı tel şehriye  
1 yumurta akı

Öncelikle patatesleri haşlayıp rendelenmiş soğan, yumurta, rendelenmiş peynir ve tereyağı ile karıştırıp yoğurun. İçine unu da ekleyip iri köfteler yapın. Diğer taraftan yumurta akını çırpın ve hazırladığınız köfteleri önce yumurta akına sonrada tel şehriyeye bulayıp kızgın yağda kızartın. Servis tabağına alıp sıcak ya da soğuk olarak ikram edin.

Not: Bu patatesi tavuk ya da kırmızı etin yanından ikram edebilirsiniz.

---