



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIŐI PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

<https://www.sabah.com.tr>

5 adet patates
1 adet yumurtanın akı
1 çorba kaŐığı tepeleme un
Tuz
Karabiber
Pul biber
Yeteri kadar su
İçi için:
300 gr. kıyma
2 çorba kaŐığı tereyağı
1 adet sođan
1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
2 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patatesleri haŐlayın. Kabuklarını soyup sıcakken bir çatal yardımıyla ezin ve soğumaya bırakın. Diđer taraftan, iç malzeme için bir tavaya 2 çorba kaŐığı tereyağı koyup, yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene dek kavurun. Üzerine kıyma ekleyip kıyma piŐene kadar birlikte kavurun. Ceviz içi, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin. KarıŐtırıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Ezdiđiniz patatesin üzerine yumurta akı, un, tuz, karabiber ve pul biber kattıktan sonra yoğurun. Her seferinde elinizi ıslatarak harçtan cevizden büyük parçalar koparın ve avucunuzda yuvarlayıp, parmağınızla içli köfte yapar gibi ortalarını açın. İçine kıymalı harçtan koyun, yine elinizi ıslatarak yavaş yavaş yukarı doğru çekip ağzını kapatın ve köfte şekli verin. Malzeme bitene dek işleme devam edin. Hazırladığınız köfteleri, bekletmeden bol yağda kızartın ve sıcak servis yapın.

