



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETA UNLU PATATES KÖFTESİ

½ kg. patates
100 gr. rende kaşar veya gravyer peyniri
1 çorba kaşığı mısır nişastası
2 yumurta
Karabiber
Tuz
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı
Galeta unu

Patatesleri soyup haşlayın. Sonra suyunu süzüp ezerek püre haline getirin. Buna mısır nişastasını, tuzu, karabiberi, rende peyniri, 2 yumurtayı ilave edip pürüzsüz bir hamur haline getirin. Sonra parmak şekiller verin ve her bir köfteyi galeta ununa buladıktan sonra kızgın yağda kızartın.