



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PATATES KÖFTESİ

Gülhan Kara

3 adet patates
1 adet yumurta
1 çay bardağı galeta unu
2 yemek kaşığı un
100 gram kaşar rendesi
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patatesleri haşlayıp soyun.
Haşlanmış patatesleri bir kaptan çatalla ezin ancak püre haline getirmeyin.
Yumurta, un, galeta unu, tuz, maydanoz ve rendelediğiniz kaşarı ekleyip elinizle yoğurun.
Hızlıca hamuru toparlayın.
Yapış yapış olmamasına dikkat edin.
Hamurdan parçalar koparıp avucunuzda şekillendirin.
Köfteleri kızgın yağda kızartarak pişirin.
Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

