



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ PATATES KÖFTESİ

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

2 patates

1,5 çorba kaşığı yulaf unu (glütensiz isteyenler için yulaf unu, farklı tercihiniz varsa normal un da kullanabilirsiniz.)

Tuz

Karabiber

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Taze dereotu

İçi için:

Muratbey taze kaşar peyniri

Patatesleri haşlayıp, ezin. Tuz, karabiber ve yulaf unu ile yoğrulup hamur haline getirin. Bu hamuru yuvarlak açıp içine rendelenmiş kaşarları koyup, kapatın. Elinizle bastırarak yassılaştırın. Isıtılmış zeytinyağında arkalı önlü çevirerek pişirin. Üzerine taze dereotu serpiştirerek, sıcak olarak servis edin.

