



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM PARMAĞI PATATES

150 gr (1+1/4 su bardağı) küçük pasta hamuru

250 gr patates püresi

1-2 su bardağı rafine yağ

Küçük pasta hamurunu ve patates püresini, orta boy bir kasede tahta bir kaşıkla, iyice karıştırınız. Elde ettiğiniz karışımı 2 cm'lik «düz» uçlu sıkma torbasına doldurunuz.

Derin bir tavanın üçte birini yağla doldurup orta ateşe oturtarak, içine atılan küçük bir bayat ekme  parçası kızarana kadar kızdırınız.

Patates köftelerini 5 cm uzunlukta sıkıp, tavayı çok fazla doldurmadan, patatesleri 4-5 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız. Kızaran patates köftelerini delikli bir ke çeyle çıkarıp, kağıt pe ete üstünde yağlarını süzdürünüz. Kalan patates köftelerini aynı biçimde kızartana kadar, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Bütün patates köfteleri kızarıncaya, ısıtılmış bir servis tabağına alıp servis ediniz.

Not: Bu Fransız usulü patates köftelerinin biçimlerinin istenildiğı gibi olması için, patates karışımının sert olması gerekir. En iyi sonuç, patates 2 cm düz uçlu sıkma torbasına doldurularak elde edilir. Patates köfteleri ayrıca top ya da başka biçimlerde de yapılabilir.