



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI İÇLİ PATATES KÖFTESİ

Patates hamuru için:

5 adet orta boy patates

1 su bardağı un

1 çay bardağı irmik

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz karabiber

İç harcı için:

125 gram kıyma

1 adet kuru soğan

1 adet yeşil biber

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı pul biber

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tereyağı

Bulamak için:

1 küçük kase galeta unu

1 adet yumurta

Kızartmak için:

1 su bardağı sıvı yağ

Patatesleri haşlayıp derin bir kaseye rendeleyin.

Üzerine tuz, baharat, yumurta ve irmik ilave edin ve yoğurun.

Kuru soğanı yemeklik biberleri ise halka halka doğrayın.

Tavada sıvı yağı kızdırıp soğan ve biberleri ilave edin.

Kıymayı da ekleyin ve kavurmayı sürdürün.

Son olarak tuz ve baharatları ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Patatesli hamuru 10 dakika kadar buzdolabında soğutun.

Ardından yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde açın.

Kıymalı harcı patatesin ortasına koyup elinizle kapayın.

Önce galeta ununa sonra da yumurtaya buladığınız köfteleri kızgın yağda orta ateşte kızartın.

Kağıt havluyla yağını çektiğiniz köfteleri soğumadan servis edin.



