



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İÇLİ PATATES KÖFTESİ

- 6 Orta boy patates
- 3 Yumurta sarısı
- 1 Orta boy soğan
- 5-6 Dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 Çaykaşığı karabiber
- 1 Çorba kaşığı galeta tozu
- 2 Çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
- 3-4 Çorba kaşığı kıyma
- 3 Çorba kaşığı sıvıyağ

Patatesi yıkayıp, az su ile pişiriniz, ince kıyılmış soğanla, kıymayı tavaya koyunuz. 1 Çay kaşığı tuz ve 2 çorba kaşığı su ve 1 çorba kaşığı yağ ilâve edip karıştırarak pişiriniz. İçine kıyılmış maydanoz ve karabiber katıp karıştırınız.

Patatesin kabuğunu soyup, eziniz. İçine yumurta sarısı, galeta tozu, peynir rendesi, 1 çorba kaşığı yağ, tuz ve karabiber koyup yoğurunuz. Yağlanmış avuç içine 2 ceviz büyüklüğünde alıp yuvarlıyarak bir parmak kalınlığında yassıltınız. Ortasına hazırlanan içten koyup kenarlarını ortada birleştirerek üstünü kapatınız. Bastırarak yuvarlak veya oval seki! veriniz. Kapsattığınız yer alta gelmek üzere yağlanmış tepsiye diziniz. Üzerine yağ sürüp orta hararetle fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® İçli Patates Köftesi için tıklayın](#)

[ML® İçli Patates Köftesi Videosu](#)