



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ PATATES KÖFTESİ

Yarım kilo patates
yarım su bardağı kaşar rendesi
100 gr. kıyma
yarım demet maydanoz
yarım su bardağı un
1 su bardağı sıvıyağ
karabiber
tuz

Patatesleri yıkayıp kabuklarıyla birlikte üzerini örtecek kadar suya haşlayın. Kabuklarını soyup püre haline getirin, kıyılmış maydanoz, 1 yumurta sarısı, tuz, karabiber ve kaşar peynirini yarısını katıp yoğurun. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın, uzunlamasına yuvarlayın. Ortalarına birer kaşık kavrulmuş kıyma koyup kapatın, uzun parmak köfteler yapın. Köfteleri unun içinde yuvarlayın ve kalan 2 yumurta ve 1 yumurta akını çırpın, kaşar peynirini katın, köfteleri bulayıp kızartın.

[ML® Patatesli İçli Köfte için tıklayın](#)