



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PATATES KÖFTESİ

4 adet patates
1 avuç rende kaşar
1 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
İç i için:
1 demet ıspanak
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
2 adet yumurta
2 su bardağı suviyağ

Haşlanmış patatesler ezilir, üzerine diğ er malzemeler katılır ve bütünleşene kadar yoğrulur. 20 dakika dinlenmeye bırakılır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyılmış ıspanak ve tuz katılır. İspanaklar solana kadar çevrilir, soğumaya bırakılır. Patatesli harçtan ceviz kadar alınır, yuvarlanır, ortasına baş parmak sokulur, çevirerek oyulur. Bu oyuğa yeteri kadar iç konur ve büzdürerek kapatılır. Köfteler çırpılmış yumurtaya batırılır. Kızgın yağda pkızartılır.