



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS KÖFTESİ

4 adet büyük boy patates
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay bardağı galeta unu
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz
Karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

Patatesleri yıkayın ve haşlayın. Haşlanan patatesleri soğumaya bırakın ve ardından kabuklarını soyun. Soyulan patatesleri bir kaba alıp ezerek püre haline getirin. Kuru soğanı rendeleyin ve patates püresine ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini, galeta ununu, unu, ince kıyılmış maydanozu ve tuz ile karabiberi de ekleyin. Yumurtalardan birini karışıma ekleyin ve iyice yoğurun. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve avucunuzla yuvarlayarak köfte şekli verin. Şekillendirdiğiniz köfteleri, önce çırpılmış ikinci yumurtaya, ardından galeta ununa bulayın. Bir tavaya yeterli miktarda sıvı yağ koyun ve yağı ısıtın. Köfteleri ısınan yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Kızaran köfteleri kağıt havlu serili bir tabağa alarak fazla yağın süzdürün. Köfteleri sıcak olarak servis edin. Yanında yoğurt ya da çeşitli soslarla sunabilirsiniz.

