



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI LAHANALI PATATES KÖFTESİ

5 patates
Yarım ay bardağı süt
Tuz
3 yemek kaşığı tereyağı
1 soğan
3 diş sarımsak
Yarım kırmızı lahanaya

Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup geniş bir karıştırma kabına alın. Bir atal yardımıyla ezin. Süt ve tuzu ilave edip karıştırın. Yemeklik doğradığınız soğanı ve ezdiğiniz sarımsağı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Rendelediğiniz kırmızı lahanayı da ilave edin ve lahanaya yumuşayıncaya kadar soteleyip ocaktan alın. Ilınan kırmızı lahanayı patatese ilave edip elinizle yoğurun.

Patatesli harçtan cevizden biraz daha büyük parçalar kopartın. Elinizle yuvarlayın ve hafif bastırarak yassılaştırın. Kırmızı lahanalı patates köftelerini yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

