



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ PATATES KÖFTESİ (HALEP SURİYE)

750 gr patates
4 yemek kaşığı tereyağı
1 demet taze soğan
1 tatlı kaşığı kimyon
4 yemek kaşığı kişniş yaprağı
1 çay kaşığı zerdeçal
6 yemek kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
Deniz tuzu
1 çay kaşığı karabiber

Patatesleri bol suyla yıkayıp büyük bir tencereye alın, üzerine su ekleyip haşlayın. Kabuklarını soyup püre haline getirin. Tavaya alıp kısık ateşte hafif kuruyana kadar kavurun. Taze soğanları temizleyip kıyın. Tereyağının yarısını bir tavaya alıp taze soğanları kısık ateşte soteleyin. Kimyonu ekleyip kavurmaya devam edin. Kişniş yaprağı, deniz tuzu ve karabiberi ekleyip tavayı ocaktan alın. Soğuyana kadar bekletin. Hazırladığınız karışımı 8 eşit parçaya ayırıp yuvarlak yassı köfteler hazırlayın. Zerdeçal ve galeta ununu geniş bir kapta karıştırın. Yumurtayı da geniş bir kaba kırıp çırpın. Kalan tereyağını tavada ısıtın. Köfteleri önce çırpılmış yumurtaya sonra baharatlı karışıma bulayıp tavada kızartın.

