



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY PATATES KÖFTESİ

5-6 patates  
3 yumurta  
2 çorba kaşığı un  
Kızartmak için sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber

Patatesleri haşlayınız. Kabuklarını soyup, rendeden ya da makineden geçirerek püre haline getiriniz. İçerisine iki yumurta, tuz, karabiber atıp çok yumuşak olmayacak şekilde iyice yoğurunuz. Elinizi hafif yağlayıp yarım limon büyüklüğünde parçalar alıp yassılatarak oval şekil veriniz. Unlanmış bir tepsiye koyunuz. Hepsini bitince tavaya kızartma yağını koyup kızdırınız. Bir yumurtayı kırıp akını, sarısını çatalla karıştırınız. Patatesleri önce una, sonra yumurtaya bulayarak kızartınız. Kızaranları kâğıt yayılmış tepsiye alıp fazla yağlarını süzdürünüz. Servis tabağına dizip sıcak servis yapınız.