



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU PATATES KÖFTESİ

4 adet haşlanmış patates
1 demet maydanoz
1 demet taze soğan
3 yumurta
1,5 çay bardağı un
50 gram beyaz peynir
Yarım soğan
Tuz
Karabiber

Haşlanmış patatesi rendenin kalın yerile rendeleyin. Rendelenmiş soğanı, taze soğanı, ezilmiş beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu da üzerine ekleyip karıştırın. Yumurtayı çırpıp üzerine ekleyin. Hepsini birlikte karıştırın. Unu bu karışımın içine aklayıp harmanlayın. Daha sonra mücver yapar gibi kaşıkla yağın içine koyup iki yüzünü de pişirip sıcak servis olarak yapın.

