



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PATATES KÖFTESİ

- 1 kilogram haşlanmış patates
- 1 Bizim Mutfak Kemik suyuna mercimek çorbası
- 4 adet soğan minik minik doğranmış
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağına yakın un
- Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon
- Pul biber
- Kızartmak için;
- Sıvı yağ
- Servis için;
- 1 küçük kase süzme yoğurt
- 1 tatlı kaşığı nane

Kemik suyuna mercimek çorbasını katı bir kıvamda pişirip soğutun. Patatesleri iyice haşlayıp ezerek bir kaba alın. Diğer malzemeleri de ekleyip iyice özdeşleşinceye kadar karıştırın. Bir tavada sıvı yağı ısıtın ve köfte harcından kaşık yardımıyla alıp koyun. Üzerini kaşık ile yassılaştırın ve her iki tarafını kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın çekirin. Süzme yoğurdu nane ile birlikte çırpın ve köftelerin yanında servis edin.

