



NANELİ PATATES KÖFTESİ

<https://migros.com.tr>

1 kg. patates
1/2 çay bardağı süt
3 yemek kaşığı tereyağı
1 fincan taze nane
1 fincan rendelenmiş kaşar
1 fincan galeta unu
10-12 adet böğürtlen reçeli tanesi
1 su bardağı sıvıyağ
Tuz

1. İlk önce patatesleri soyarak tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın.
2. Suyunu çekince süzün, kıyılmış naneleri, kaşar rendesini ve tereyağı koyarak karıştırın.
3. Elinizle fotoğrafta görüldüğü gibi şekiller verin.
4. Şekil vermiş olduğunuz köfteleri galeta ununa batırarak kızartın.
5. Üzerlerine nane yaprağı ve böğürtlen reçeli tanesi koyarak servis yapın.

