



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEŞELİ PATATES

malzemeler

3 Adet haşlanmış patates

2 Yumurta

1 Tatlı Kaşığı Nişasta

2 Çorba Kaşığı Ezilmiş Beyaz Peynir

1/2 Su Bardağı Un

1/2 Su Bardağı Galeta Unu

Tuz

Karabiber

Kızartmak İçin Sıvıyağ

YAPILIŞI

Patatesleri rendeleyelim. Üzerine 1 yumurtayı diğer yumurtanın akını , 1 tatlı kaşığı nişastayı, karabiberi, 2 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peyniri, ilave edin.yoğurun.Patates hamurundan ceviz iriliğinde parçalar yuvarlayın. Patates toplarını önce una, sonra çırpılmış yumurta sarısına ve galeta ununa bulayın. Derin bir tavada sıvı yağı kızdıralım. Patates toplarını kızgın sıvı yağda, tavayı arasına sallayarak kızartalım.

[ML® Kütahya Köftesi için tıklayın](#)
