



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANE PATATES KÖFTESİ

6 adet orta boy patates
3 adet yumurta
1 ay bardađı rende kařar
1 ay bardađı un
tuz
karabiber
kızarma yağı
1 su bardađı galeta unu

Patates haşlanır, soyulur, püre aletiyle iyice ezilir. zerine 1 adet yumurta, un, rende kaşar, tuz ve karabiber eklenir, bütününe kadar yoğrulur. Cevizden küçük köfteler yapılır, köfteler önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulanır, kızgın yağda altın rengine kızartılır.

[ML® Pane Köfte için tıklayın](#)