



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES KÖFTESİ (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

- 3 adet orta boy haşlanmış patates
- 1 orta boy soğan
- 1,5 su bardağı ıslatılmış düğü
- 1 tane yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- Sıvıyağ (kızartmak için)
- 1 yemek kaşığı nişasta

Haşlanmış patatesler rendelenir. Bir kabın içerisinde rendelenmiş patates, düğü, yumurta, un, nişasta, ince kıyılmış soğan, tuz ve baharatlar özleşinceye kadar yoğrulur. Bu yoğurduğumuz malzemeden oval şekilde köfteler yapılır. Köfteler kızgın yağda kızartılır.

