



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES KÖFTESİ (İTALYA)

500 g patates (200 °Ca ısıtılmış fırında 1 saat pişirildikten sonra, ılındırılıp, kabukları soyulmuş)  
4 çorba kaşığı yoğurt  
4 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi  
7-8 çorba kaşığı sert un  
1 1/2 tatlı kaşığı tuz  
1/4 tatlı kaşığı beyazbiber (taze çekilmiş)  
1/4 tatlı kaşığı hintcevizi rendesi  
1/4 tatlı kaşığı kimyon  
3 yumurtanın akı  
25 cl (1 su bardağı) tuzsuz sebze (ya da tavuk) suyu  
30 g (2 dilim) yağsız jambon (ince şeritler halinde kesilmiş; isteğe bağlı)  
2 çorba kaşığı taze fesleğen (ince şeritler halinde kıyılmış; isteğe bağlı)

Patatesleri bir çatalla ya da bir tahta kaşığın tersiyle ezerek bir kâsede püre haline getirip, yoğurt, Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi ve unu ekleyerek iyice karıştırın (ya da patatesler, yoğurt, peynir rendesi ve unu, blen-dırda 30 saniye karıştırarak püre haline getirin). Tuzun 1/4 tatlı kaşığı, beyazbiber, hintcevizi rendesi ve kimyonu serpip, karıştırdıktan sonra, yumurta aklarını çırparak ekleyin.

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtturarak, suyu bir taşım kaynatın.

Kaynayınca kalan 1 1/2 tatlı kaşığı tuzu serptikten sonra, iki çorba kaşığı yardımıyla 6 - 7 köfte yaparak, kaynayan suya atın. Patates köftelerini suyun yüzeyine çıkmalarından başlayarak 3 dakika pişmeye bırakın.

Sonra delikli kaşıkla hafifçe yağlanmış bir tepsiye yan yana yerleştirip, üstlerine bir kapak örterek sıcak kalmalarını sağlayın, işlemleri kâsede patates püresi kalmayınca kadar sürdürün.

Bütün patates köfteleri tepsiye yerleştirildikten sonra, sebze (ya da tavuk) suyunu bir tencerede ısıtıp, patates köftelerinin üstüne boşaltın. Jambon şeritlerini (isteğe bağlı) ve fesleğen şeritlerini (isteğe bağlı) üstlerine serpiştirip, bekletmeden servis yapın.