



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES KÖFTESİ (NEVŞEHİR)

5 orta boy patates haşlanır, soyulur ve rendelenir. 2 dilim ekmek içi ıslatılır ve iyice sıkılır. 2/3 demet maydanoz incecik kıyılır. Patates, ekmek içi, maydanoz, 5 yemek kaşığı beyaz peynir, tuz, 1 yumurta ve karabiber karıştırılarak hamur haline getirilir, 18 parçaya ayrılır. Her parçadan oval şekilli köfteler hazırlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Köftelerin üzerine sıvıyağ gezdirilir. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.