



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES KÖFTESİ

500 gram sarı patates (5 büyükçe)  
1/2 kahve kaşığı karabiber  
100 gram rende gravyer ya da kaşar veya beyaz peynir  
tuz  
20 gram un (1/2 kahve fincanı)  
280 gram vejetalin veya rafine zeytinyağı (1.1/4 bardak)  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta sarısı

- 1) Bir tencereye yıkanmış 500 gram sarı patates ile üstlerini rahatça kaplıyabilecek kadar su koyduktan sonra, tencereyi ateşe oturtarak suyu kaynamaya bırakmalıdır.
- 2) Su kaynıyınca ateşin hararetini azaltarak, patatesler iyice yumuşak bir hal alınca kadar, bunları aşığı yukarı 25 ilâ 30 dakika arasında haşlamaya bırakmalı, sonra da patatesleri sudan çıkartarak kabuklarını soymalıdır. (Su içinde patatesler çatlamaya yüz tutar tutmaz derhal sudan çıkarmalıdır, aksi takdirde patatesler su çekeceğinden bunları hamur haline getirmek imkânı olmaz.)
- 3) Sonra kabuğu soyulmuş bu patatesleri et makinası veya pome pres tâbir edilen makineden geçirerek püre haline getirmeli, sonra da püre haline getirilmiş bu patateslere 1 bardak rende kaşer veya gravyer veyahut ezilerek macun haline getirilmiş beyaz peynir, 1/2 kahve fincanı un, 1 adet bütün yumurta, 1 adet yumuAa sarısı, 1 kahve kaşığı karabiber ile bir miktar da tuz ilâve ederek iyice yoğurmak suretiyle bunları hamur yapmalıdır.
- 4) Sonra elde edilen bu hamurdan, irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak, iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara parmak biçiminde şekiller verdirmeli ve yapışmaması için de hafifçe unlanmış tepsiye döşemeli, sonra da bu patatesleri içinde kızdırılmış 1.1/4 bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atarak, harareti bir parçacık azaltmalı ve köftelerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı, sonra da kızartılmış bu köfteleri bir delikli kepeçe ile tavadan tabağa alarak, derhal servis yapmalıdır. (Köfteler pişerken çatlamaya başlarsa ateşin hararetini arttırmalıdır.

[ML® Milföylü Köfte için tıklayın](#)