



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATATES KÖFTESİ

Malzemeler

- 4 Adet patates
- 2 Adet yumurta
- 2 Çorba kaşığı margarin
- 100 gr kaşar peyniri rendesi
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Çay kaşığı hindistancevizi
- 1 Şu bardağı galeta unu
- Tuz
- 1 Çay bardağından biraz az su
- İçi için :
- 200 gr kıyma
- 2 Adet soğan
- 2 Çorba kaşığı margarin
- Tuz, karabiber
- Kızartmak için :
- 2 su bardağı sıvıyağ

Hazırlanışı:

Patatesleri yıkayıp, haşlayın.
Kabuklarını soyup, ezerek püre haline getirin.
Tencereye 1 çay bardağından biraz az su ve margarini koyarak kaynatın.
Unu ilave edip, karıştırarak pişirin.
Hamur haline gelen karışım soğuyunca yumurtaları ilave ederek çırpın.
Patates püresi, rendelenmiş kaşar peyniri, hindistancevizi ve tuzu ilave edip, yoğurun.
İçini hazırlamak için ; doğradığınız soğanları margarinde kavurun.
Kıymayı ilave edip, suyunu çektin.
Tuzu ve karabiberini de ekledikten sonra soğumaya bırakın.
Patates püresinden istediğiniz büyüklükte parçalar koparıp, yassılaştırın.
İçine kıymalı içten koyup, yuvarlak veya yassı köfteler hazırlayın.
Her birini galeta ununa bulayıp, kızgın sıvıyağda pembeleşene dek kızartın.
Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

[ML® Tire Köfte için tıklayın](#)