



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

Erhan Aydın

3 adet orta boy patates

1 adet yumurta

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

½ bardağı un

Tuz

Karabiber

Kızartmak için sıvı yağ

Patatesleri haşlayın soğuk su altında soyup soğuyunca kadar bekleyin. Soğuyan patatesleri rendeleyin. Rendelediğiniz patateslerin içine kaşar peynirini unu yumurtayı tuzu ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın, hazırladığınız karışımı buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Teflon tavaya yağı koyun ve kızdırın hazırladığınız köfteleri tavada (dilerseniz kalp şeklindeki tavada) pembeleşene kadar kızartın. Sıcak ya da ılık servis yapın.

