



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES KÖFTESİ

6 orta büyüklükte patates  
3 yumurta (1 tanesi köfte hamuruna, 2 tanesi köfteyi kızartırken kullanılır).  
5 kibrit kutusu kadar beyaz peynir (150 gr.)  
Yarım demet maydanoz  
2- 3 çorba kaşığı un, galeta unu  
Kızartmak için bir su bardağı zeytinyağı veya ayçiçek yağı.  
Tuz ve karabiber.

Patatesler yıkanır, haşlanıp soyulur ve rendelenir.  
Soğuyunca 1 yumurta, tuz, karabiber konup yoğrulur.  
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, avuç içinde kayık gibi açılır. İçine peynir maydanoz karışımı konup kapatılır. Hafifçe sıkılıp şekil düzeltilir.  
Önce una, sonra çatalla çarpılmış yumurtaya ve galeta ununa batırılıp kızgın yağda pembe kızartılır.  
Fazla yağın alması için delikli kepçe ile kağıt üzerine çıkarılır.

Not: Peynir yerine kıymalı iç de konabilir. (Kıyma, soğan, maydanoz, tuz, karabiber karışımı.) İç koymadan şekil verilip, un, yumurta ve galeta ununa batırılıp kızartılırsa Patates Kroket olur.

[ML® Patatesli Kek için tıklayın](#)[ML® Patatesli Sini Köfte için tıklayın](#)

