



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

5-6 tane orta boy patates
1 tutam maydanoz
1 kase kaşar rendesi
2 yumurta
3 çorba kaşığı un
1 tutam tuz
İsteğe göre baharat
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patatesleri haşlayalım ve suyunu süzüp soğuttuktan sonra bir tutam tuz atıp iyice ezelim. Maydanozu yemeklik doğrayalım derin bir kaba alalım kaşar rendesini de maydanozun üzerine alıp karıştıralım. Patatesten ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elimizle avuç içi kadar açalım içine iç harcımızdan koyalım ve kapatıp uzun rulo yapalım. Bu işlemi yapmakta zorlanırsak buzdolabı poşetinin üzerinde açarsak daha kolay kapatabiliriz. Bir kaba unu başka bir kaba yumurtaları alıp çırpalım. Patateslerimizi önce una sonra yumurtaya bulayalım. Tavaya sıvıyağ koyup kızdıralım köftelerimizi bol yağda iyice kızartıp servis yapalım.

