



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

4-5 adet patates
1 yumurta
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı patates nişastası
3 çorba kaşığı kaşar peyniri
3 çorba kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuklarını fırçayla iyice temizleyip bol suyla yıkayalım. Geniş bir tencereye alalım. Üzerini geçecek kadar su ilave edip haşlayalım. Patateslerin kabuklarını soyup rendeleyip ezelim. Yumurta, sıvıyağ, rendelenmiş kaşar peyniri, patates nişastası, tuz ve karabiber ilave ederek yoğuralım. Hamurdan parçalar kopararak elimizle şekil verelim. Galeta ununa bulayalım. Fırın tepsisini yağlayıp aralıklı olarak yan yana dizelim. 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirelim. Sıcak ya da ılık olarak servis yapalım.

