



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

10 adet patates
1 adet yumurta
100 gram tereyağı
150 gram un
Tuz
Karabiber

Patatesler 20 dakika kadar haşlayın, püre haline getirin. Yumurtayı ayrı bir kaptan çırpın, tuz, karabiber ve patatesi ekleyin. Un katıldıktan sonra, malzemeyi iyice yoğurun (Arzu edilirse köfte hamuruna bir miktar peynir de koyulabilir.) Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, elde köfte şekli verilip, tereyağında kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

