



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

3 adet büyük patates
2 adet yumurta
1 dilim bayat ekmek içi
1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kızartmak için sıvıyağ

Patatesleri haşlayıp, rende veya köfte makinesinden geçirin. Kaşar peyniri rendesi, maydanoz, tuz, karabiber, kimyon ve yumurtaları patatese ekleyip, iyice yoğurun. Yağlı elinizle şekil verip, una bulayarak kızgın yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

