



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

MALZEMELER

4 patates
1 su bardağı rendelenmiş kasar
1 çay kasığı karabiber
1 çay kasığı fuz
1 kahve fincanı kıyılmış dereotu
1 çay bardağı un
3 yumurta
3 su bardağı sıvıyağ
1 kabartma tozu

YAPILIŞ

Patatesleri ince rendeleyip rendelenmiş patatesleri avucunuzla sıkıp suyunu akitin ve bir kaba bosaltın. Üzerine un, karabiber, tuz, yumurta, dereotu, kasar ve kabartma tozunu ilave ederek kasıkla karıştırın. Elde ettiğiniz karışımın yuvarlak köfte şekli verin. Tavaya sıvıyağ döküp kızdırın ve patates köftelerini kızartın. Servise hazırlayın.

[ML® Nahna Köftesi için tıklayın](#)