



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

MALZEMELER

6 adet orta boy patates
2 yemek kasığı nisasta
3 adet yumurta (birinin akını ayırın)
3 kibrit kutusu kadar taze kasar
3 kibrit kutusu orta yağlı beyaz peynir
Yeteri kadar tuz
1 çay kasığı karabiber
Üzeri ve kızartmak için :
Yeteri kadar sıvı yağ

YAPILIŞI

Patatesleri kabuğu ile yıkayıp haslayın. Soyduktan sonra soğutup rendeleyin. Yumurtaları, tuzu, karabiberi ve nisastayı patateslere ekleyip hafifçe yogurun.
Yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Elinize biraz nisasta bulayın, parmak uçlarınızı da nisastaya bulayıp patates hamurunu düzleştirin. İçine bir miktar kasar, beyaz peynir koyun. Nisasta serpilmiş tepsiye yuvarlayın. Yumurta akına sonra da galeta ununa bulayın. Kızgın yağda pembelesene kadar kızartın. Servis tabağına çıkarıp servise sunun.

[ML® Harput Köftesi için tıklayın](#)
