



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

5- 6 adet orta boy patates
1 adet yumurta
½ demet taze soğan
½ demet maydanoz
3 yemek kaşığı un (biraz daha gerekebilir)
Tuz
Karabiber
Pul biber
Arzuya göre 1-2 diş sarımsak
Kızartmak için sıvı yağ

Patatesleri orta kıvamda haşlayın ve sıcakken ezin ama çok da püre gibi olmasın. Ilınan patatesin üzerine yumurta, ince kıyım doğranmış taze soğan, maydanoz, un ve baharatları ekleyip karıştırın. Gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz. Bu patatesli karışımdan parçalar koparın ve yuvarlayıp avucunuzun içinde biraz yassı şekil verin. (Bu esnada elinize yapışıyor, elinizi hafifçe unlayabilirsiniz.) Kızgın sıvı yağda kızartın. Kızaran köftelerin fazla yağın alması için servis tabağına kağıt havlu serin.

