



## PATATES KÖFTESİ

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

3 adet orta boy patates  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Yarım su bardağı un  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Patatesleri haşlayın soğuk su altında soyup soğuyunca kadar bekleyin. Soğuyan patatesleri rendeleyin. Rendelediğiniz patateslerin içine kaşar peynirini, unu, yumurtayı, tuzu ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın, hazırladığınız karışımı buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Tavaya yağı koyun ve kızdırın hazırladığınız köfteleri tavada pembeleşene kadar kızartın. Sıcak ya da ılık servis yapın.

