



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

3 adet patates
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
Kırmızıbiber, karabiber
Bir su bardağı galeta unu
İçi için:
5- 6 adet haşlanmış yumurta

İlk önce patateslerimizin kabuğunu soyduktan sonra haşlıyoruz.
Bir süzgeç yardımıyla patatesleri bir kaba alıp, ezici yardımıyla eziyoruz.
Daha sonra içine rendelenmiş ve suyu sıkılmış bir adet soğanı katıyoruz.
Sırasıyla 1 adet yumurta, maydanoz, kırmızıbiber ve karabiber ilave ederek karıştırıyoruz.
Bu karışıma, bir su bardağı galeta unu azar azar ilave ederek elimizde yoğuruyoruz.
Elde ettiğimiz karışım yumuşak olmalıdır, sert olursa dağılır.
Avucunuza büyük parça alarak yuvarlak şeklinde bastırıyoruz.
İçine 1 adet haşlanmış yumurta koyuyoruz ve patatesli harcımızı yumurtalar kapanacak şekilde yuvarlıyoruz.
Ayrı tabaklara 2 adet yumurta çırpılarak konulur. Diğer tabağa da galeta unu hazırlanır.
İçinde haşlanmış yumurta olan patates köftelerimizi önce yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayarak, çok kızgın yağda her tarafı kızarana kadar pişiririz.

