



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA PATATES KÖFTESİ

1 kg. patates  
1-2 baş soğan  
2 yumurta  
1-2 çorba kaşığı un  
Tuz  
Kızartmak için yağ

Kabuklarını soyduğunuz patatesleri yıkayın. Soğanları temizleyip rendeleyin, patatesleri de rendeleyin. Karıştırıp suyunu biraz sıkın. Bu rende karışımına unla birlikte çırpılmış yumurtaları katın, tuzunu serpin ve hepsini birlikte iyice halloluncaya kadar karıştırın.

Öte yanda tavada yağı kızdırın ve bundan onaltı parça kadar ayırın, bunları kızdırdığınız yağda büyük yuvarlak parçalar katinde kızartın ve hemen servis yapın. Bunların üzerine isterseniz dereotu ile peynir veya rende kaşar peyniriyle domates de koyup servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 01.11.2021