



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATATES KÖFTESİ

- 8 Patates
- 1 Fincan galeta unu
- 1 Su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 Fincan un
- 1 Yumurta
- Karabiber, kırmızı biber, tuz.
- 1 Bardak çiçek yağı

Patatesleri soyduktan sonra dörde bölerek haşlayın. İyice piştikten sonra çukana ezin, rendelenmiş bol kaşar peyniri, karabiber, kırmızı biber, yumurta ve un katıp, iyice karıştırın.

Bu karışımdan isterseniz parmak biçiminde, isterseniz irice fındık biçiminde köfteler hazırlayın. Bu köfteleri önce una, sonra yumurtaya, sonra da galeta ununa bulayıp kızartın.

[ML® Filistin Köftesi için tıklayın](#)