



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

3 adet patates
Yarım su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 adet soğan
1 demet maydanoz
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Kimyon
Karabiber
Toz biber
1 tatlı kaşığı domates biber salça karışımı

Patateslerinizi haşlayın. Kabuklarını soyup rendeleyin.
Rendelenen patatesler daha yumuşak kıvamlı olur.
Üzerine galeta ununu ve yumurtayı koyun.
Hamur gibi yoğurun.
Daha sonra zeytinyağı ve rendelenmiş soğan sarımsağı ekleyin.
Baharatları eklerken yoğurmaya devam edin.
En son biber domates salça karışımını koyun.
Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfte şekli verin.
Kızgın yağda kızartıp.
Yağ çeken havlu kağıdın üzerine koyun.

