



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

1 büyük boy patates
1 orta boy soğan
1 orta boy yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığına yakın tuz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Damak zevkine göre biraz karabiber
Kimyon
Pulbiber
Nane
Yaklaşık bir küçük çay bardağı kadar un.

Uygun bir kabın içersine soyulmuş soğan ve patatesi rendeleyin.
Patates ve soğanın suyunu elinizle sıkarak başka bir kaba alın.
Başka bir kaba alınan patates ve soğanın üzerine yumurtayı, kabartma tozunu, tuz ve baharatları ekleyin.
Unu kıvama göre yavaş yavaş ekleyerek elinizle yoğurun. Mücver gibi bir kıvam elde etmek istiyoruz.
Unutmayın ki tavaya kaşıkla dökülerek pişirilecek, kaşıktan dökülecek akışkanlıkta olması yeterli.
Uygun bir tavaya sıvı yağın ekleyerek (tavanın içersinde bir parmak kalınlığında olsa yeter) kızmasını bekleyelim.
Yağ kızınca yemek kaşığı ile harcımızdan alarak tavaya aktaralım.
Arkalı önlü pişirerek kızaran patatesleri servis tabağına alalım.

