



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

1 paket Bizim Mutfak Kemik Suyuna Kelle Paça Çorbası
4 adet büyük boy haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı pul biber
3 diş ezilmiş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tuz
3-4 dal ince kıyılmış maydanoz
Kızartmak için:
1 yumurta
Sıvı yağ

Haşlanmış patatesi ezin, içine Bizim Mutfak Kemik Suyuna Kelle Paça Çorbası, maydanoz, salça, sarımsak, tuz ve karabiber ilave edip iyice yoğurun ve köfte şekli verin. Yumurtayı bir tabağın içine kırın ve tuz ilave edip çırpın. Köfteleri yumurtaya bulayıp kızgın yağda arkalı önlü kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak köftelerin fazla yağını çektirin ve servis tabağına dizip, yanında yeşil salata veya süzme yoğurt ile servis edin.

