



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATATES KÖFTESİ

1 Kg Patates
2 su bardağı Çiğ Köftelik Bulgur
1 demet Maydanoz
1 demet Nane
2 orta boy Kuru Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağı
1 yemek kaşığı Biber Salçası
Sıvı Yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı Pul Biber
Kimyon

Patatesler iyice haşlanır. Ezilir.

Bulgurlar sıcak kaynar suyun içine konarak 10-15 dakika bekletilir.

Sonra patates, bulgur, tuz, kimyon ve kırmızı biber ile yoğrulur.

Diğer yanda yağda çentilmiş soğan, zeytinyağ ve biber salçası ile kavrulur. Patateslerin içine dökülüp iyice karıştırılır.

Soğuyunca, ince ince doğranmış nane ve maydanoz ilave edilerek yoğrulur. Avuç içine ceviz büyüklüğünde alınarak, çiğ köfte gibi sıkılır.

Yeşil Salata yaprakları arasında ve soğuk servis yapılır.