



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES KÖFTESİ

Malzemeler:

4-5 iri patates  
50 gr kadar kaşar  
1 büyük soğan  
1/2 demet maydanoz  
2 yumurta  
2 kaşık un  
kırmızı biber  
karabiber  
tuz  
galeta unu  
kızartmak için sıvı yağ

Haşlanmış patatesleri sıcak sıcak derin bir kabın içerisinde çatalla eziyoruz. Karıştırıcınıza 1 yumurta, bir kaç parçaya bölünmüş kuru soğan, maydanoz ve peyniri koyuyor ve onları parçalıyoruz. Elde ettiğimiz bu yeşil karışımı patateslere ekliyoruz. Unu, tuzu ve baharatları da ilave edip güzelce karıştırıyoruz. Sonra elimizle patateslere silindi-rik şekiller veriyoruz. Bu köfteleri önce iyice çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulayarak tavada kızartıyoruz.

[ML® Mubi Busesi için tıklayın](#)