



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES KÖFTESİ

8 adet orta boy patates
1 su bardağı rende kaşar
Yarım demet maydanoz
4 adet taze soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Marul

Patatesler haşlanır. Sıcakken soyulur ve ezilir. Soğumadan rende kaşar eklenir yoğurmaya başlanır. Üzerine ince kıyılmış maydanoz, taze soğan, salça, tuz ve kimyon eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. İstenilen şekilde köfteler yapılır. Servis tabağına marul yaprakları dizilir. Üzerine patates köfteleri bırakılır.

[ML® Safranlı Köfte için tıklayın](#)