



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATES KÖFTESİ

7-8 adet orta boy tatlı patates  
3 yumurta  
tuz  
karabiber  
30 gram un  
50 gram tereyağı  
100 gram galeta tozu (patates unu)

Patatesleri kaynatıp kabuklarını sıcakken soyduktan sonra prestlen geçirin. Püre haline gelince tahta kaşıkla karıştırarak, koyulmasını sağlayın. Ilındığında, üzerine 2 yumurta sarısı ilave edin; tuz ve karabiber serpin. Hamur tahtasını unlayın ve üzerine patates karışımından bir avuç koyarak, iki parmak kalınlığında silindir şekline getirin ve 5-6 santimetre uzunluğunda kesin.

Elde ettiğiniz karışımı, önce köpürtülerek üzerine tuz ve karabiber serpilmiş bir bütün tek yumurtaya, sonra da akına bulayın; ardından da galeta tozu, ya da tercihan patates ununa...  
Bütün bu işlemleri bitirdikten sonra derin ve geniş bir kaptaki her tarafını kızartın.

[ML® Ciğer Köfte için tıklayın](#)

---