



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES KÖFTESİ

### Malzemesi:

5 büyük sarı patates,  
1/5 kahve fincanı rende kaşar veya beyaz peynir,  
1 adet yumurta,  
1 adet yumurta sarısı,  
1/2 kahve kaşığı karabiber,  
yeterince tuz,  
Kızartmak için: 1 bardak zeytinyağı

### Hazırlanışı:

Bir tencereye yıkanmış patatesleri ve üstünü kaplayacak kadar su koyduktan sonra, tencereyi ateşe oturtarak suyu kaynamaya bırakın. Su kaynayıncaya ateşin gücünü azaltarak patatesler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları 30 dakika kadar haşlayın. Sonra da patatesleri sudan çıkartarak kabuklarını soyun. Kabuğu soyulmuş bu patatesleri et makinesi veya püre makinesinden geçirin. Ya da çatalla iyice ezin. Püre halindeki bu patateslere 1 bardak rende kaşar veya beyaz peynirini, Yarım kahve kaşığı karabiber ile biraz da tuz ilâve ederek iyice yoğurun. Sonra elde ettiğiniz bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara parmak biçiminde şekiller verin. Hafifçe unlanmış tepsiye döşeyin . Sonra da içinde kızdırılmış zeytinyağı olan tavaya atarak her tarafı nar gibi oluncaya kadar kızartın. Kızarmış köfteleri delikli kepçe ile tavadan tabağa alarak derhal servis yapın.

[ML® Sarılıra Köftesi için tıklayın](#)