



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

4 adet büyük patates
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve fincanı ufalanmış beyaz peynir
Bir tutam rendelenmiş küçük hindistancevizi
Panesi için:
3 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı çiçek yağı (kızartmak için)

Patatesleri bol tuzlu suda haşlayın. Haşlanırken kabukları çatlamasın. Soğuk suya atın, soğuttuktan sonra kabuklarını soyun ve ezerek püre haline getirin. Beyaz peynir, un, tuz, karabiber, hindistancevizi ve yumurta sarılarını ekleyerek yoğurun. Dilediğiniz şekilde çok büyük olmayan köfteler yapın. Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ve sonra galeta ununa batırın. Kızgın yağda pembeleşinceye dek kızartın.

[ML® Çayır Köftesi için tıklayın](#)

