



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

MALZEMELER

4-5 adet orta boy haşlanmış patates
3 adet havuç (1 tanesi içine diğerleri üstüne)
ince kıyılmış maydanoz
karabiber
pul biber
2 tatlı kaşığı mayonez
sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Patatesleri haşlayın ve çatalla iyice ezin. 1 adet havucu patatesin içine rendeleyin. Pul biber, karabiber, tuz ve sıvıyağ (salatada kullanıldığı kadar) ilave edin. Mayonezi ilave edin. (Azar azar eklenmesi mayonezin tadının ön plana çıkmaması için önemli) Hepsini birlikte iyice yoğurun. Kıvamı yumuşak olmalı. Köfte şeklinde elde yuvarlayın, ince kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş havuca batırıp servis tabağına bir yeşil bir turuncu şekilde dizin. Hem gözünüze hem de midenize hitap edecektir.

[ML@ Sahan Köftesi için tıklayın](#)
