



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

Malzeme

- 6 orta boy patates
- 3 yumurta sarısı
- 2 kaşık Sana
- 3 çorba kaşığı un
- 100 g kaşar peyniri
- 1 bardak galeta unu
- 3 yumurta
- 3 bardak sıvıyağ (Kızartmak için)
- ½ çay kaşığı hint cevizi rendesi
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

Patateslerin kabuklarını soyup dörde bölün. Yıkadıktan sonra tencereye koyun. Üstünü 2 parmak geçecek kadar su koyun. Patatesler yumuşayınca kadar pişirin.

Hint cevizi ve kaşar peyniri rendeleyin. Yumurta sarısını beyazından ayırın.

Patatesler haşlanınca suyunu süzüp, tencereyi tekrar ateşe koyun. 2 dakika daha pişirin. Patatesleri bir kaba aktarip iyice ezin. Tuzu, taze çekilmiş karabiberi, hint cevizi rendesini, 3 yumurta sarısını ve kaşar peynir rendesini katıp, yedirin.

Bir tepsiye unu serpin. Patatesli harçtan küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Unlu tepsinin içine koyun. Köfteler bittikten sonra üzerine biraz daha un serpin. Tepsiyi sallayarak köftelerin her tarafının unlanmasını sağlayın. Kalan 3 yumurtayı bir kâsede çırpın. Bir tavada Sana yağı ile sıvı yağı kızdırın. Unlu köfteleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayın. Kızgın yağda atıp her iki tarafı da altın sarısı bir renk alana kadar kızartın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.03.2023