



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

1000 gram sarı patates
200 gram rende kaşar, ya da 250 gram beyaz peynir
40 gram patates nişastası (3/4 kahve fincanı)
3 bütün yumurta
335 gram rafine çiçekyağı (1 1/4 bardak)
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye; yıkanmış 1000 gram sarı patates ile, üstlerini rahatça kaplayabilecek kadar su koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı ve patatesleri 25 - 30 dakika kadar haşladıktan sonra sularını süzmeli ve kabukları soymalıdır. (Su içinde patatesler çatlamaya yüz tutar tutmaz hemen sudan çıkarmalıdır, aksi halde patatesler su çeker ve böylelikle bunları hamur haline getirmek ve kızartmak olanaksızdır.)

2 Sonra, kabukları soyulmuş bu patatesleri, et makinesi ya da pompres (patates sıkıcı) ten geçirerek püre haline getirmeli, sonra da püre halindeki sıcak, ya da ılık patatesleri soğutmadan bunlara; iki bardak rende kaşar, ya da gravyer, ya da ezilerek macun haline getirilmiş 250 gram beyaz peynir, üç çeyrek kahve fincanı un, 2 adet bütün yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, yarım çorba kaşığı da tuz katarak, iyice yoğurmak suretiyle bunları hamur yapmalıdır.

3 Sonra, elde edilen bu hamurdan, irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara parmak biçiminde şekiller verilmeli ve yapışmaması için de bunlara içi hafifçe unlanmış bir tepsiye döşemeli, sonra da bu patatesleri, içinde kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak, ateşin kuvveti biraz azaltılmalı ve köftelerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartmah, sonra da köfteleri bir delikli kepçe ile tavadan tabağa alarak hemen servis yapmalıdır. (Köfteler pişerken çatlamaya başlarsa ateşin kuvvetini artırmalıdır).

NOT: Kullanılacak olan patates, 10 - 45 günlük yeni mahsul taze patates ise, patates dozunu yüzde 20 ile 25 oranında artırmak, yani yukarıda gösterilen malzeme miktarına oranla patates 1000 gramdan 1250 grama çıkarılması gerekir. Aksi halde köftelerin tavada dağılmasına neden olur. Hazırlamış olduğunuz patates köftelerini buğday ununa bularsanız sert olur. Oysa, patates nişastasıyla bulanırsa yumuşak ve çok nefis olur.

[ML@ Altintop için tıklayın](mailto:ML@Altintop.com)
