



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

MALZEMELER

500 gr. patates

1 çorba kasığı margarin

1 adet yumurta

Un

1 adet rendelenmiş soğan

1/4 su bardağı ufalanmış ekmek içi

1 bardak galeta unu

Kızartma yağı

Karabiber

YAPILIŞI

Patatesleri soyup yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu iyice süzüp, margarin ekleyin ve ezerek püre haline getirin. Yumurtayı, tuzu, karabiberi, soğanı ve ufalanmış ekmek içini ekleyip iyice yogurun. Elinizi unlayarak yogurdugunuz karışıma irice köfte şekli verin. Bir kaseye galeta ununu bosaltın. Köftelerin her iki yüzünü galeta ununa bulayın ve genişçe bir tepsiye dizerek bir saat kadar buzdolabında bekletin. Bu arada yağı kızdırın. Köftelerin her iki yüzünü altın rengi alıncaya kadar kızartın. Yağını süzüp, servis yapın.

[ML® Şehriyeli Köfte için tıklayın](#)