



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

MALZEMESİ

- 1 Kg. (5 adet orta boy) patates
- 2 Yumurta
- 1 Tatlı kaşığı hindistancevizi
- 1 Su bardağı galeta tozu
- 1 Su bardağı çiçek yağı
- Biraz tuz
- Kırmızı biber
- Karabiber

YAPILIŞI

- 1 Patatesleri soyup yıkayınız ve dörde bölünüz.
- 2 Su dolu bir kaptaki haşlayınız ve fazla suyunu süzdürünüz.
- 3 Tekrar ağır ateş üzerinde suyunu emmesi için bekletiniz.
- 4 Ateşten alınız, ılınınca içine iki yumurta biraz hindistancevizi, tuz, kırmızı biber koyarak püre makinasından geçiriniz, (veya kalburdan) Fazla karıştırmayınız.
- 5 Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayınız. Önce unu sonra yumurtaya ve daha sonrada galeta tozuna bulayarak kızgın yağda 3-4 dakika kızartınız. Sıcakken servis yapınız.

[ML® Patates Pırlaki için tıklayın](#)
