



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

1 adet soğan
Yeterince tuz, karabiber
Kızartma yağı
4-5 adet patates
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1/2 demet maydanoz

YAPILIŞI:

Patatesleri yıkayıp, kabuklarını soyunuz. İnce çubuk çubuk doğrayınız. İki çorba kaşığı unu bir su bardağı suyla eritiniz. İçine iki adet yumurtayı kırıp çırpınız. Tuzunu, biberini ekip patateslerle karıştırınız. Bir adet soğanın suyunu ince rendede çıkarıp içine katınız. Maydanozları çok ince doğrayıp karıştırınız. Bir süre ezerek harman ediniz. Kızartma yağını çok iyi kızdırıp, yaptığınız hamurdan kaşıkla parçalar alıp, altını üstünü kızartınız. Kızaran köftelerin yağını süzdürüp, et yemeklerinin yanında ikram ediniz.

[ML® Fırında Patatesli Köfte için tıklayın](#)