



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

4 iri patates
2 yumurtanın sarısı
yarım tatlı kaşığı tuz
biraz karabiber
biraz hindistancevizi rendesi
bir kapta çırpılmış 3 yumurta
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı galeta tozu

Patatesleri soyup dörde böldükten sonra 40 - 45 dakika pişirin. Suyunu iyice süzdükten sonra kalburdan geçirin. Daha sonra tuzu biberi, yumurta sarısını, hindistancevizini katın, iyice yoğurun. Sonra elinizi unlayıp cevizden cevizden biraz küçük köfteler yapın. Önce yumurtaya, sonra galeta tozuna buluyarak kızgın yağda kızartın.

[ML® Patates Köftesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 04.04.2022