



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES KÖFTESİ

On iki adet unlu ve sarı patatesi bol suda haşlayınız, kabuklarını ayıklayıp prestten geçiriniz. Bir parça tereyağı (hamuru yoğururken ne ele, ne kaba yapışmayacak ve bulaşmayacak, ne elde ne de kaptan hamurdan eser kalmayacak kadar) biraz tuz, 6 yumurta sarısı ile yoğurunuz. Avucunuzda köfteler yapınız. Ayrıca birkaç yumurta akını bir kaba akıtınız, bir yumurta kadar su ile beyazlayıncaya kadar çalkalayınız. Köfteleri birer birer yumurta akma ve iyice dövülmüş ve elekten geçirilmiş galeta tozuna bulayınız, tavada eritilmiş tereyağın atınız, orta ateşte yavaş yavaş iki taraflı kızartınız.

Not: Galeta tozuna bulamadan da kızartabilirsiniz. Fakat bularsanız daha lezzetli olur.

[ML® Kiremitte Köfte için tıklayın](#)

[ML® Kiremitte Köfte \(görsel\)](#)