



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

3 adet patates
1.5 su bardağı un
3 çorba kaşığı irmik
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup, rendeleyin. Bir kaseye alın. 1 su bardağı un, irmik ve yumurtayı ekleyin. Tuzu, baharatları katın, iyice yoğurun. Küçük parçalar koparıp, parmak şekli verin. Düz bir tabağa kalan yarım su bardağı unu koyun. Köfteleri una bulayın. Fazla ununu silkeleyin. Kızgın sıvı yağda kızartın.

[ML® İçli Patates Köftesi için tıklayın](#)