



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES KÖFTESİ

3 adet orta boy patates  
1 adet büyük boy havuç  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 çay bardağı galeta unu  
Tuz, karabiber  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Patates haşlayın ve kabuklarını soyun. Derin bir kaba alıp ezin. Temizlenmiş havucu rendeleyin ve ekleyin. Zeytinyağı, kaşar peyniri, tuz ve karabiber kattıktan sonra tüm malzemeyi karıştırın. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Köfteleri galeta ununa bulayın ve kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağın alın. Servis yaparken farklı bir sunum isterseniz, çöp şişlere geçirip aralara istediğiniz sebzeleri ekleyip tabağa dizebilirsiniz.

