



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

6 adet patates
3 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
2 adet yumurta
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı galeta unu
Tuz

Patatesleri soyup tencereye koyun. Üstünü kapatacak kadar su ilave ettikten sonra haşlayın. Haşlama işlemi bitince patatesleri iyice ezin. İçine rendelenmiş kaşar peyniri, un, yumurta, tuz koyup yoğurun ve köfte yapın. Köfteleri önce çırpılmış yumurtaya bulayın, sonra galeta ununu batırıp kızgın yağda kızartın.
