



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

Malzeme

3 orta boy patates,
3 sap taze soğan,
1 küçük boy domates,
2 sivri biber,
1 çay kaşığı baharı,
1 çay kaşığı karabiber,
1 çay kaşığı tuz,
yarım demet maydanoz,
1 yemek kaşığı un,
1 yumurta, sıvı yağ

Yapılışı

Patatesleri yıkayın, tuzlu suda haşlayın ve biraz soğuyunca ezerek püre haline getirin. Soğanın kabuğunu soyun bir kaba ince ince çentim, 1 çay kaşığı tuz ile ovun, sudan geçirin, avucunuzla sıkın, patatese ekleyin. Domatesi ikiye bölün, rendeleyin. Sivri biberin sap ve tohumlarını atın, çok ince halkalar halinde doğrayın. Maydanozu yıkayın, saplarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın. Köfte baharı, karabiber ve tuzu katın ve iyice karıştırın, yoğurun, ince uzun köfteler yapın. Sıvı yağı kızdırın, köfteleri önce una sonra yumurtaya batırıp kızartın. Domates yerine bir tatlı kaşığı salçayı ılık suda eritip katabilirsiniz.

[ML® Pane Köfte için tıklayın](#)