



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES KÖFTESİ

Necip Usta

4 adet iri (veya 6 adet orta boy) patates

1/2 tatlı kaşığı tuz

Az karabiber

Varsa, az hindistancevizi rende

2 yumurtanın sarısı

Pane yapmak için:

3 adet yumurta, çırpılmış

3 çorba kaşığı dolusu un

1 su bardağı galeta unu

Kızartmak için:

2,5 su bardağı rafine yağı

1) Patateslerin kabuklarını soyup 4'e bölünüz.

2) İyice yıkayıp bir tencereye koyup üzerine 2 parmak aşana kadar su koyup hızlı ateşte bir kere kaynatınız.

3) Sonra ateşte 40-45 dakika haşlayıp hemen süzgece döküp süzdürünüz.

4) Tekrar tencereye koyup kapağını kapatıp 2 dakika ateşte bekletiniz.

5) Ateşten alarak bir kalburdan veya et makinesinden geçirip, püre yapınız ve tuzunu, biberini, hindistancevizini ve yumurta sarısını fazla karıştırmadan yediriniz.

6) Sonra altı unlu bir tepsiye cevizden biraz küçük parçalar halinde, avuç içinizle yuvarlayınız; üzerlerine biraz un serpip tepsiyi sallayınız. Köfteler kendiliğinden unlanacaktır.

7) Sonra yumurtaya, sonra galetaya bulayıp kızgın yağda altın sarısı gibi kızartıp servis yapınız.