



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 200 gr kıyma
- 2 Su Bardağı sıvı yağ
- 2 Yemek Kaşığı margarin
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Bardağı su
- 2 Adet soğan
- 1 Çay Kaşığı hindistancevizi
- 1 Su Bardağı galeta unu
- 2 Adet yumurta
- 2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 4 Adet patates
- 1 Su Bardağı kaşar peyniri

Patatesleri haşlayıp soyalım sonrada püre haline getirelim.Suyu ve margarini tencereye koyup kaynatalım. Unu ekleyip karıştırarak pişirelim.Pişirdiğimiz hamur soğuduktan sonra yumurtaları kırarak karıştıralım. Bu karışıma patates püresini, kaşar peynirini, hindistancevizini ve tuzu katarak yoğuralım. Tavaya kıymayı koyup kavuralım biraz margarin katıp soğanları doğrayalım bunları kavurduktan sonra tuzu ve karabiberi ekleyip soğutalım. Patates püresinden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yassılaştırıp içine hazırladığımız kıymayı koyup yassı veya da yuvarlak köfteler yapalım. Köfteleri galeta ununa buluyarak kızgın yağda pembeleşene kadar kızartalım. Sıcak olarak servis yapalım.