



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES KÖFTESİ

Patatesin kabukları soyulur, irice parçalara bölünerek, bol su ile pişirilir. (Diğer haşlama patatesler gibi çok fazla pişirilmeyecek ve sarı, iyi cins patates olacaktır.) Süzğüye çıkarılır, bir kaba koyarak fırına sürülür, fırın olmazsa ateş üzerinde suyu çektirilir. Makineden geçirilir, bir yumurta sarısı, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, karabiber katılır, iyice yo-ğurulur. Kalın parmak kalınlığında yuvarlanır. Yuvarlanma tamamlandıktan sonra una, yumurtaya ve galetaya bulânıp hazırlanır. Servis edileceği zaman üçer, beşer bolca kızgın yağda kızartılır. Arzu edilen yerde garnitür olarak kullanılır. Suyu çıkmış beyaz peynir, kıyılmış maydanoz katılarak patates köftesi yapılabilir.

[ML® Tekirdağ Köftesi için tıklayın](#)
