



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ (TAVADA)

- 1 Paket Sana Klasik
- 3 Dal maydanoz
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Adet yumurta
- 1 Adet soğan
- 1 Yemek Kaşığı salça
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 5 Adet patates

Patatesleri önce haşlıyoruz. Haşladığımız patatesleri çatalla eziyoruz, rende de yapabilirsiniz. Soğanı da rendeliyoruz. Yumurta hariç tüm malzemeleri katıp yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz harcı köfte şeklinde parçalara ayırıyoruz. İsteğe bağlı olarak köftelerimizi yumurtaya batırıp tavada sana yağda kızartıyoruz.