



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

50 Gr Sana Klasik
0,5 Bardak sıvıyağ (kızartmak için)
1 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
1 Bardak galeta unu
5 Adet haşlanmış patates
1 Adet yumurta (üzeri için)
1 Çay Kaşığı TUZ VE PUL BİBER
1 Adet yumurta
1 Adet kuru soğan
1 Çay Kaşığı toz kırmızı biber ve karabiber
1 Tatlı Kaşığı kuru nane
0,5 Demet maydanoz

Öncelikle patateslerin kabukları soyulup rendelenir. içine minik doğradığımız soğanlar, yumurta, tuz ve tüm baharatlar eklenip iyice yoğurulur. arzuya göre peynir ve maydanoz da ekleyebiliriz. Patates hamurundan elimizle şekil verip yaptığımız köfteler, önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulanıp kızgın yağda kızarana kadar pişirilir.