



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

- 3 Yemek Kaşığı sana klasik
- 1 Demet maydonoz
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 6 Adet patates
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 1 Çay Kaşığı tuz

Patatesleri haşlayıp rendeliyoruz, maydanozları ince ince kıyıp içine ekliyoruz. Un, tuz, nane ve baharatları da ekledikten sonra yoğurmaya başlıyoruz. Yoğurma işlemi bittikten sonra ellerimizi yağlayıp şekil veriyoruz. Bir kabın içinde çırpılmış olan yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartıyoruz.