



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

1 kg. patates
6 yumurta
Tereyağı
Tuz
Karabiber

Bir tenceredeki kaynar suda bir kilo patatesi, patatesler yumuşayınca kadar haşlayın. Kabuklarını soyduktan sonra ezerek 3üre haline getirin. Çırpılmış 6 yumurta, tuz, biber, biraz da tereyağı katıp iyice yoğurun. İri parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayarak köfte biçimi verin. Köfteleri önce yumurta akına, sonra galeta ununa bulayıp içine tereyağı konulmuş tavada kızartın.

Not: Patatesleri kızartırken yağın kızmasına dikkat ediniz, şayet yağ kızgın olmazsa patatesler yağ emer. Çok kızgın olursa da çabuk kızanır ve yanarlar. Ortalama kızdırınca patatesler tavaya atılarak kızartılır. Patatesler kızartılmadan çok evvel tuzlanı la maz- Kızartı-lacağı zaman, azıcık tuzlanır. Evvelce tuzlanıp, bir kenara bırakılan patatesler kararır. Patateslerin tuzu hafifse, kızartıldıktan sonra sıcakken üzerine hafifçe ekilir.