



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KÖFTESİ

- 4 Adet Patates
- 1 Su Bardağı Un
- 3 Çorba Kaşığı irmik
- 1 Adet Yumurta
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızıbiber
- Yeteri Kadar Sıvıyağ

Patatesleri haşlayalım, kabuklarını soyarak rendeleyelim veya çatalla iyice ezelim. Unu, irmiği, yumurtayı, tuzu, karabiberi ve kırmızı biberi katıp biraz yoğuralım. Arada elimizi ıslatarak yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp şekillendirelim. Una bulayıp kızgın yağda iki yüzünü de kızartalım. Havlu kağıt serilmiş bir tabağa alalım. Sonrasında servis tabağına dizip sunalım.

