



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTESİ

4 adet patates
2 adet yumurta
100 gram kaşar peyniri
2 çay bardağı un
1 su bardağı galeta unu
1 yumurta akı
Kızartmak için sıvı yağ

Tencereye 2 su bardağı su ekleyip karıştırın. Patatesleri içine soyup irice doğrayın. Suyu çekinceye kadar haşlayın. Soğumaya bırakın. İçine yumurta, rendelenmiş kaşar peyniri ve unu ekleyip yoğurun. Şekil verin ve buzdolabında bekletin. Pişireceğiniz zaman önce yumurta akına sonra galeta ununa bulayın. Tavada yağı kızdırın ve patates köftelerini güzelce kızartın. Yanında salata ikram edin.