



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MÜCVERİ

4 adet patates
1'er adet soğan, havuç ve kabak
1 adet kırmızı biber
1/2 demet maydanoz
1/2 su bardağı galeta unu
1 yumurta
100 gr. beyaz peynir
6 çorba kaşığı süt
1 çay kaşığı kekik
Tuz, karabiber, kimyon

Patatesleri haşlayıp ezin. Soğan, havuç, kabak, maydanoz, biberi blendırda çekip patatesle karıştırın. Galeta unu, yumurta, peynir, süt ve baharatları harca katıp yoğurun. Harçtan yassı köfteler yapın. Üstlerine yağ sürüp fırının ızgarasında arkalı önlü pişirin.