



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRELİ KÖFTE

500 gram köftelik kıyma
4 adet patates
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı un
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Tencereye alıp üstünü kapatacak kadar su koyun. Tuz atın ve patatesleri yumuşayana kadar haşlayın. Çatalla ezip püre haline getirin. İçine 1 tatlı kaşığı tereyağı koyun. Kıymaya yoğurt, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz atıp iyice yoğurun. 15 santimlik uzun köfteler yapın. Köfteleri una bulayıp kızgın yağda kızartın. Patates püresinin üzerine koyup servis yapın.

