



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ İLE LEZİTA KADINBUDU KÖFTE

1 paket Lezita Kadınbudu Köfte
4 adet orta boy patates
1 çay bardağı krema
2 çorba kaşığı tuzsuz krempeynir
Tuz

Patatesleri soyup iri küpler halinde doğrayın ve bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip patatesler yumuşayana kadar haşlayın. Haşlama suyundan 1 kahve fincanı kadar ayırıp kalan suyu süzün. Patatesler biraz soğuyunca çatalla ezerek ve azar azar ayırdığınız haşlama suyundan ekleyerek yumuşak kıvamlı bir püre haline getirin. Püreye krema ve krempeyniri ekleyin. Biraz tuz serpip el blendırı ile pürüzsüz kıvama gelene kadar ezin. Bir tavada 3-4 kaşık sıvıyağı kızdırıp kadınbudu köfteleri kızgın yağa koyun. Her iki yüzünü de 3-4 dakika kadar kızartıp hazırladığınız kremalı patates püresi eşliğinde sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kadınbudu Köfte için tıklayın](#)

