



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ İÇLİ KÖFTE (DİYARBAKIR)

6 Orta boy patates
3 Yumurta sarısı
1 Orta boy soğan
5-6 Dal maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 Çaykaşığı karabiber
1 Çorba kaşığı galeta tozu
2 Çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
3-4 Çorba kaşığı kıyma
3 Çorba kaşığı sıvıyağ

Patatesi yıkayıp, az su ile pişiriniz, ince kıyılmış soğanla, kıymayı tavaya koyunuz. 1 Çay kaşığı tuz ve 2 çorba kaşığı su ve 1 çorba kaşığı yağ ilâve edip karıştırarak pişiriniz. İçine kıyılmış maydanoz ve karabiber katıp karıştırınız.

Patatesin kabuğunu soyup, eziniz. İçine yumurta sarısı, galeta tozu, peynir rendesi, 1 çorba kaşığı yağ, tuz ve karabiber koyup yoğurunuz. Yağlanmış avuç içine 2 ceviz büyüklüğünde alıp yuvarlıyarak bir parmak kalınlığında yassıltınız. Ortasına hazırlanan iten koyup kenarlarını ortada birleştirerek üstünü kapatınız. Bastırarak yuvarlak veya oval seki! veriniz. Kapsattığınız yer alta gelmek üzere yağlanmış tepsiye diziniz. Üzerine yağ sürüp orta hararetle fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® İli Patates Köftesi Videosu](#)