



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DIŐI PATATESLİ İÇLİ KÖFTE

5 adet patates
1 adet yumurtanın akı
1 çorba kaŐığı tepeleme un
Tuz, karabiber, pul biber

İÇİ İÇİN:

300 gr. kıyma
2 çorba kaŐığı tereyağı
1 adet sođan
1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
2 dal maydanoz
Tuz, karabiber

Soğanı ve kıymayı kıyma piŐene kadar birlikte kavurun. Ceviz içi, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin. KarıŐtırıp ocaktan alın. Patatesleri haŐlayıp ezin; yumurta akı, un, tuz, karabiber ve pul biberle yoğurun. Harçtan cevizden büyük parçalar koparın ve yuvarlayıp içli köfte yapar gibi ortalarını açın. İçine kıymalı harçtan koyup ağzını kapatın ve köfte Őekli verin. Bol yağda kızartın ve sıcak servis yapın.

