



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ İÇLİ KÖFTE (ŞANLIURFA)

1.5 kg patates
500 kg yağsız kıyma
3 orta boy soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
4 yumurta
Patates nişastası
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patatesler haşlandıktan sonra yumurtanın sarısını bir çay bardağı patates nişastası, tuz ile yoğrulur.
Yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. İçli köfte gibi açılır.
Diğer taraftan soğan ve kıyma pişirilir. Tuz, karabiber maydanoz katılır.
Soğuduktan sonra açılan patateslerin içine konulur ve kapatılır.
Bir kapta yumurtalar çırpılır yapılan köfteler yumurtaya bulanır ve kızartılır.