



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ KÖFTE

400 gr. Köftelik kyma  
1 kuru soğan  
1 adet patates  
3-4 diş sarımsak  
1 yumurta  
Galeta unu  
15-20 dal maydanoz  
Karabiber  
Kimyon  
Pul biber  
Tuz  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Kıyma yoğurma kabına alınır. Soğan ve patates rendelenir, fazla suyu sıkılır.

Soğan ve patates kıymanın üzerine eklenir.

Sarımsaklar rendelenir, kıyılmış maydanoz, galeta unu ve bütün baharatlar eklenir. Üzerine yumurta kırılır.

Köfte harcı yoğrularak birkaç saat buzdolabında bekletilir.

Köfte harcından limon kadar parçalar yuvarlanarak yassı şekiller verilir.

Sıvı yağda kızartılarak sıcak servis yapılır.

