



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KÖFTE

- 1 kilo köftelik kıyma
- 3 orta boy patates
- 2 orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı köfte baharı
- Yeteri kadar tuz
- 1 yumurta
- Yarım demet maydanoz

Çok az haşlanan patatesler kabukları soyulduktan sonra kalınca rendelenir. Rendelenen patatese kıyma, rendelenmiş soğan, un, baharat, yumurta, ince doğranmış maydanoz, tuz konularak iyice yoğrulur. Yoğurulan bu malzeme elde biftek büyüklüğünde köfteler haline getirilir ve çok az sıvı yağda çevrilerek kızartılır.

