



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ RULO KÖFTE

6 kişilik

**MALZEME:**

500 g kıyma,

2 yumurta,

50 g galete unu,

1 bağ maydanoz,

1 yemek kaşığı tereyağı,

tuz,

karabiber,

hindistancevizi pudrası,

750 g patates,

3 yumurta sarısı,

100 g un,

kızartmak için 2 yemek kaşığı sıvı yağ

1. Kıymayı, yumurta ve galete ununu bir kasede karıştırın. Maydanozu ince kıyın.
2. Maydanozu karıştırıp, tuz, biber ve hindistancevizi katın. Patatesleri haşlayarak kabuklarını soyun ve püre haline getirin. Yumurta ve un karıştırın. Patatesli karışımı da tuzlayıp biberleyin.
3. Kıymalı karışımı 5 cm çapında rulo haline getirin. Patatesli karışımı kaplayın, folyoya sarın ve 1 saat soğutun.
4. Ruloyu parmak kalınlığında kesin, una batırın ve kızgın yağda kızartın.