



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TOPLARLA SULTAN KÖFTESİ

Yarım kilo kıyma
2 dilim bayat ekmek
1 adet soğan
tuz
karabiber
kırmızıbiber
2-3 adet patates
yarım su bardağı kaşar
tuz
karabiber
kıyılmış maydanoz

Patatesleri haşlayın, soğanı rendeleyin, 2 dilim ekmeğin içini çıkartın, hafifçe ıslatıp uafalayın. Bir kaptaki kıymayı, tuzu, karabiberi, soğanı ekleyerek yoğurun. Kıymalardan parçalar koparıp köfte şekli verin, ızgarada pişirin. Haşlanan patatesleri çatalla ezin, kaşar peyniri ekleyip karıştırın, maydanoz, karabiber, tuzu da ekledikten sonra karıştırın. Yuvarlayıp köftelerle birlikte servis yapın.