



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATES KÖFTESİ

2 adet patates
1 adet yumurta
100 gram taze kaşar peyniri
50 gram beyaz peyniri
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber, kimyon
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay bardağı su

Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyup ezin. İçine un, yumurta, ekleyip üzerini örtün. Patatesli karışımın içine rendelenmiş soğan, peynir, salça ve baharatları koyun. Yoğurup ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve yağda kızartın. Küp kesilmiş peynirleri tabağa alıp yanına kızarttığınız patates köftelerini koyun. Üzerine zeytinyağı ve pul biber gezdirip servis yapın.

