



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATES KÖFTESİ

Malzeme:

6 orta büyüklükte patates

4 yumurta (2 tanesi köfte hamuruna, 2 tanesi köfteyi kızartırken kullanılır.)

5 kibrit kutusu kadar peyzaz peynir (150 gr.)

Yarım demet maydanoz

2-3 çorba kaşığı un ve galeta tozu

tuz

karabiber

Kızartmak için:

1 su bardağı zeytinyağı veya ayçiçek yağı

Yapılışı:

Patatesler haşlanıp rendelenir. Soğuyunca 2 yumurta, tuz, karabiber konup yoğurulur. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp, avuç içinde kayık gibi açılır. İçine peynir maydanoz karışımı konup kapatılır. Hafifçe sıkılıp şekil düzeltilir. Önce una, sonra çatalla çırpılmış yumurtaya ve galeta tozuna batırılıp kızgın yağda pembe kızartılır. Fazla yağın alması için delikil kepçe ile kağıt üzerine çıkarılır.

[ML® Lor Köftesi için tıklayın](#)