



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATES KÖFTESİ

8 adet orta boy haşlanmış patates

1 adet yumurta

4 adet taze soğan

1 avuç rende kaşar peyniri

Tuz ve pul biber

Kıvam alana kadar un

İçi için:

1 su bardağı doğranmış dil peyniri

Üzeri için:

2 adet yumurta

1 su bardağı galeta unu

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Patatesler soyulur ve pürüz kalmayana kadar ezilir. Üzerine yumurta, kıyılmış soğan, tuz, pul biber, rende kaşar eklenir ve iyice karıştırılır. Şekil alabilen kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Harçtan limon kadar parçalar alınır. İki avuç arasında hafif bastırarak yassılaştırılır. Ortasına dil peyniri konur ve kenarlarından toplanarak yuvarlanır. Hazırlanan köfteler önce çırpılmış yumurtaya bulanır, sonra galeta ununa batırılır, kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.

[ML® İçli Patates Köftesi Videosu](#)