



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ PATATES KÖFTESİ

### Malzemesi:

1 kg. patates

75 gr. un

75 gr. irmik

Tuz

1 yumurta

2 dilim bayat ekmek

100 gr. margarin,

100 gr. sert beyaz peynir

Kızartmak için ayçiçeği yağı

### Hazırlanışı:

Patatesleri bir gün önceden haşlayın. Ertesi gün kabuklarını soyun ve rendeleyin, unu, irmiği, tuzu ve yumurtayı katın. Yoğurun. Rulo haline getirin ve 2 parmak kalınlığında parçalar halinde kesin. Margarin tavada eritin. Bayat ekmeği küçük parçalar halinde doğrayıp yağda kızartın. Peynir ile karıştırın. Patates dilimlerinin ortasına peynirli karışımdan birer parça koyun. Elinizde yuvarlayarak köfte haline getirin. Yağda kızartıp, mantar garnitürü ile servis yapın.