



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATES KÖFTESİ

4 orta boy haşlanmış patates
100 gr taze kaşar peyniri
2-3 kaşık süt
1 yumurta
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı galeta unu
1 yumurta beyazı
Tuz

Patatesleri soyup ezerek püre haline getirin. Peyniri rendeleyin. Süt, yumurta, un ve galeta ununu ilave edin. Tuz ekleyip hepsini karıştırın ve elinizle güzelce yoğurun. 15-20 dakika kadar dinlendirin. Bir kez daha yoğurup ufak parçalar koparın elinizde köfte gibi şekillendirin. Yumurtaları hafifçe una ve çırpılmış yumurta beyazına tekrar una bulayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkarın. Fazla yağın aldıktan sonra kıvrıcık yaprakları üzerinde ılık olarak servis yapın.