PEYNİRLİ PATATES KÖFTESİ

500 gram sarı patates (5 büyükçe)
100 gram kaşar veya beyaz peynir
20 gram un (yarım kahve fincanı)
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
Yarım kahve kaşığı karabiber
Tuz
Kızartmak için:
300 gram yağ (sıvı)

1 Bir tencereye yıkanmış,. yanm kilo san patates ile üstlerini rahatça kaplayabilecek kadar su koyduktan sonra tencereyi ateşe oturtarak suyu kaynamaya bırakmalıdır.
2 Su kaynayınca ateşin hararetini azaltarak, patatesleri iyice yumuşak bir hâl alıncaya kadgtr, bunlan aşağı-yukan 25-30 dakika arasında haşlamaya bırakmalı, sonra da patatesleri sudan çıkartarak, kabuklarını soymalıdır. (Su içinde patatesler çatlamaya yüz tııtar tutmaz, derhal sudan çıkarmalıdır. Aksi takdirde patatesler su çekeceğinden bunlan hamur haline getirmek zorlaşır).
3 Sonra, kabuğu soyulmuş bu patatesleri rendeleyerek, püre haline getirmeli, sonra püre haline getirilmiş, patateslere bir bardak rendelenmiş kaşar veya macun haline getirilmiş beyaz peynir, yarım kahve fincanı un, 1 adet bütün yumurta, bir adet yumurta sarısı, bir arada yoğurmak suretiyle hamur yapmalıdır.
4 Daha sonra elde edilen bu hamurdan, irice ceviz büyüklüğünde parçalar yaparak, iki avuç içinde yuvarlatmak suretiyle (isteğe göre) şekil verdirmeli ve yapışmaması için de, hafifçe unlanıp tepsiye döşemeli. Sonra da bu patatesleri içinde kızdınlmış yağ bulunan tavaya atarak, harareti biraz daha azaltıp nar gibi oluncaya kadar kızartmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:87945 • adı:PEYNİRLİ PATATES KÖFTESİ • gönderen:şençalar • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:11