



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE SALAMLI PATATES KÖFTESİ

500 g patates (soyulup küp küp doğranmış)
2 yemek kaşığı tereyağı
¼ su bardağı çedar peyniri rendesi
4 dilim AYTAÇ - MACAR DANA SALAM (küçük doğranmış)
Yarım su bardağı un
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Patatesleri tuzlu kaynar suda 10-15 dakika haşlayın.
2 Suyunu süzdükten sonra çedar peyniri rendesi ve tereyağını ekleyin, püre haline getirin.
3 AYTAÇ - MACAR DANA SALAM, un, tuz ve çekilmiş tane karabiberi ekleyin.
4 Kalınlığı 1'er cm olan yuvarlak 8 köfte yapın.
5 Bir tavada zeytinyağını ısıtın.
6 Köfteleri iki tarafı da altın sarısı rengini alana kadar 4-5 dakika kızartın.
7 Kâğıt havlunun üzerinde süzün ve servis yapın.

