



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PINAR LABNE'Lİ PATATES KÖFTESİ

Pınar Labne 200 g  
4 adet orta boy patates  
1 adet orta boy soğan  
2 yemek kaşığı ince doğranmış maydonoz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 yemek kaşığı un ya da galeta unu (tepeleme)  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
4 yumurta  
Tuz

Patatesleri haşlayın ve rendeleyin. Soğanı rendeleyin. Geniş bir kase içinde Pınar Labne, patates, soğan, tuz, karabiber, yumurta, zeytinyağı ve unu karıştırın. Elinizle top şeklini verin. Daha rahat şekillendirmek için 1 saat buzdolabında bekletebilirsiniz. Teflon tavaya hafifçe zeytinyağı koyun ve ısıtın. Orta ateşte 3-4 dakika pişirin. İsteğe bağlı olarak sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.