



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA KÖFTESİ (İSRAİL)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. pırasa
3 adet orta boy patates
300 gr. kıyma
3 yumurta
Maydanoz
sıvıyağ
karabiber
tuz

Pırasaları temizleyip iri iri doğrayın. Tuzlu suda iyice haşladıktan sonra, suyunu süzün ve haşlanmış pırasalardaki fazla suyu almak için elinizle sıkarak bir mikserde koyun. Patatesleri ayrıca haşlayıp, kabuklarını soyun ve iri parçalar halinde keserek onları da mikserde pırasalarla birlikte koyun. 2 yumurtayı kmp patateslerin üzerine ilave edin. Kıymayı ekleyin, tuzunu, karabiberini ve kıyılmış maydanozları ilave ederek hepsini birlikte mikserden geçirin. Eğer mikseriniz yoksa, pırasaları haşladıktan sonra çok ince olarak kıyın.. Haşlanmış patatesleri rendeleyin ve tüm diğer malzemeyi ekleyerek köfte hamuru gibi iyice yoğurun. Yalnız hamurunuz sulu olmasın diye pırasaların suyunu elinizle iyice sıkmayı unutmayın. Elde ettiğiniz hamurdan parçalar alarak orta boy ve yassı köfteler hazırlayın. Bu köfteleri çırpılmış yumurtaya bulayarak kızartın. Yanında bol yeşil salata ile servis yapın.

[ML® Küba Köftesi için tıklayın](#)