



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PATATES KÖFTESİ

2 adet patates
1 adet pırasa
2 adet kırmızı biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet yumurtanın akı
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı mısır unu
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayıp ezin. İnce kıyılmış pırasa ve kırmızı biberi zeytinyağında kavurun. Soğuduktan sonra patatesin içine katın. Yumurta akı, mısır unu, tuz ve karabiber ekleyip yoğurun. Harçtan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak köfteler hazırlayın. Köfteleri hafif mısır ununa bulayın ve kızdırılmış sıvı yağda kızartın.