



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇAKLI PATATES KÖFTESİ

[Sahrap Soysal](#)

3 adet orta boy patates
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
karabiber
½ çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı tepelene un
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvıyağ

Patatesleri soyup yıkadıktan sonra rendenin iri gözüyle rendeleyin. Suyunu sıkmayın.

Soğanı soyup bu sefer rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Sonrada patateslerin üzerine soğanları aktarın. Tuz, karabiber ve kimyonu katıp, unu ilave edin. Bir çatalla iyice karıştırın.

Öte yandan yağı derin bir tavada veya bir tencerede iyice kızdırın.

Patatesli karışımdan kaşıkla alarak yakın mesafeden kızgın yağa aktarın. Altın sarısı gibi kızaran köfterli bir el süzgeci yardımıyla süzdürerek üzerine kağıt havlu serilmiş bir servis tabağına çıkarın. Sıcak olarak servise sunun.