



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI PATATES KÖFTESİ

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çorba Kaşığı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Biraz karabiber
- 80 gr salam
- 0,5 Su Bardağı sıcak süt
- 1 Su Bardağı galeta unu
- 1 Biraz Kızartma için sıvıyağ
- 1 Kahve Fincanı un
- 3 Adet yumurta
- 500 gr patates
- 1 Biraz tuz

Patatesleri yıkayıp tuzlu suda haşlayın. Kabuklarını soyup ezerek püre haline getirin. Püreyi bir tencereye alıp koyulaşmaya kadar hafif ateşte kavurun. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Margarin ve sıcak sütü püreye ekleyip karıştırın. Rendelenmiş peynir, tuz, karabiber ilave edip karıştırın ve ateşten indirin. İlinca 2 yumurta sarısını unu ekleyip yoğurun. Karışımdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yassılaştırarak oval şekil verin. Hafifçe unlayıp aralarına birer dilim salam yerleştirin. Kenarlarını hafifçe bastırarak salamlar görünmeyecek şekilde kapatın. Kalan yumurta sarısını ve aklarını bir kasede çirpin. Sıvıyağı tavada kızdırın. Hazırladığınız köfteleri önce çirpilmiş yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin ılık olarak servis yapın.