



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇA SOSLU PATATES KÖFTESİ

1 kg patates
50 gr margarin
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı salça
Bir büyük kase yoğurt
1 tatlı kaşığı nane
3-4 diş sarımsak

Patatesi haşlayın, kabuklarını soyun ve ezerek püre haline getirin. Karabiber serpin ve tuzunu ayarlayın. Elinizle sıkarak köfte şekilleri verin. Sarımsakları dövün ve yoğurt ile karıştırın. Patates köftelerin üzerine gezdirin. Yağı tavada eritin. Salçayı ekleyerek hafif kavurun. Ocağı kapatıp toz nane ilave edin. Patates köftelerin üzerine salçalı sos gezdirerek servis yapın.

