



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PATATES MÜCVERİ

4 adet patates
1'er adet soğan, havuç ve kabak
1 adet kırmızı biber
1/2 demet maydanoz
1/2 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
100 gr. beyaz peynir
6 çorba kaşığı süt
1 çay kaşığı kekik
Kimyon
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayıp ezin. Soğan, havuç, kabak, maydanoz ve biberi blenderda çekip patatesle karıştırın. Galeta unu, yumurta, peynir, süt ve baharatları harca katıp yoğurun. Patatesli harçtan eşit miktarda alarak yassı köfteler hazırlayın. Üstlerine fırça ile yağ sürüp fırının ızgara bölümünde arkalı önlü pişirin. Sıcak servis yapın.