



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜRPRİZ KÖFTE

750 gram patates  
Arzuya göre tuz  
2 çorba kaşığı nişasta  
Yarım paket erişte  
Yarım çay fincanı iri kıyılmış ceviz  
Yarım çay fincanı kıyılmış maydanoz  
Yarım çay fincanı ufalanmış beyaz peynir  
Yarım çay fincanı rendelenmiş havuç  
Yarım çay fincanı ince kıyılmış taze soğan  
Yarım çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı muskat  
1 çay fincanı un  
2 adet çırpılmış yumurta  
1 su bardağı galete unu  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve bir kaba rendeleyin, içine tuz ve nişasta ilave edip püre haline getirip, iyice yoğurun. Ayrı bir kaptaki erişte sığışe, ceviz, maydanoz, beyaz peynir, havuç, taze soğan, karabiber ve muskat ilave edip iyice harmanlayın. Patates püresinden, cevizden biraz büyük bir miktar koparıp, parmak yardımıyla ortasını oyun. İçine erişte sığışlı malzemeden bir miktar koyup yumurta şeklini vererek ağzını kapatın. Bu işlemi patates harcını ve diğer malzemeyi bitirene dek yapın. Köfteleri önce una, sonra yumurtaya, en son olarak da galete ununa bulayıp, kızgın yağda kızartın. Arzuya göre sıcak veya soğuk servis yapın.