



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURŞULU PATATES KÖFTESİ

### Malzemeler

- 3 adet haşlanmış patates
- 50 gr. İçim Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)
- 2 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
- 1 çay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
- 1 çay bardağı İçim Süt
- 1 su bardağı şalgam suyu
- 1 paket Bizim Mutfak Pane Harcı
- 1 adet yumurta
- 100 gr. turşu
- 1 yemek kaşığı Bizim Margarin
- 10 gr. maydanoz

### Hazırlanışı

Patates robottan geçirilir. İçerisine rendelenmiş kaşar, un, yumurta sarısı, lezzet tuzu ve süt konularak yoğrulur. Yapılan harç önce yumurta sarısı, daha sonra pane harcına batırılarak kızartılır. Karışık turşu, margarin ve şalgam suyu ile sotelenip, patates köftesinin altında servis edilir.