Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATATES KÖFTESİ



5 adet orta boy patates
1 su bardağı rende kaşar
1 çay bardağı un
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
10 – 15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur ve rendelenir. Yoğurma kabına aktarılır.
İçine rende kaşar, yoğurt, zeytinyağı, yumurta, ince kıyılmış maydanoz, kimyon, tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır.
En son un eklenir, cıvık bir karışım elde edilir. Harçtan yarım limon kadar parçalar alınır, el ıslatılarak şekil verilir.
Köfteler yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden kızdırılmış 200 derece fırına verilir.
Pembeleşene kadar pişirilir. (Yayılması normaldir.) Fırından çıktıktan 5 dakika sonra servise sunulabilir.

Not: Patates köftesi un yerine 2 dilim bayat ekmek içiylede hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1182 | Adı: Patates Köftesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:01