



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

İÇLİ PATATES KÖFTESİ



5 adet patates
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar
1 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
İç için:
200 gr kıyma
1 adet iri kuru soğan
1 ay kaşığı kimyon
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı
Pane için:
1,5 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
Kızartmak için:
2,5 su bardağı ayieğı yağı

- # Patates kabuklu haşlanır, kabuğı soyulur, çatalla ezilir ya da rendelenir.
- # zerine galeta unu, kaşar, yumurta ve tuz eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Yarım saat dinlenmeye bırakılır.
- # Tava orta ateşe yerleştirilir. Isınınca kıyma eklenir, 5 dakika kadar yağsız kavrulur.
- # Sonra tereyağı eklenir, hemen sonra ince kıyılmış soğan katılır, 15 dakika sonra tuz, karabiber ve kimyon katılır, ateşten alınır.
- # Patatesli hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır, 2 orta parmakla yuva gibi oyulur.
- # Soğumuş iç oyuğa doldurulur ağız bzdrerek kapatılır.
- # Hazırlanan köfteler önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulanır, bol kızgın yağda, altın rengi kızartılır.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu köfte peynirli, ıspanaklı ile de hazırlanabilir.