



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Bolas de patata

Patates Köftesi



- 5 papas medianas
- 1 vaso de queso rallado kasar
- 1/3 vaso de harina
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de yogurt
- 1 huevo
- 10-15 tallos de perejil
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimienta negro
- 1 cucharadita de sal

# Hervir las patatas, pelar y rallar ellos. Coloque la patata rallada en un tazón profundo.

# Añadir el queso rallado kasar, yogurt, el aceite de oliva, huevo, perejil finamente en rodajas, comino, sal y pimienta en negro y se mezcla.

# Por último añadir la harina en la mezcla. Se llegará a una baja coherencia. Pick limón del tamaño de las piezas de la mezcla, mojado las manos y dar forma a estas piezas.

# Coloque la forma de piezas en la bandeja de hornear engrasada. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 200 C.

# Cocine las albóndigas, hasta que se conviertan en rosa. (Ellos pueden perder su forma durante la cocción, es normal). Pueden ser servido 5 minutos más tarde luego dejarlas fuera del horno.

**Nota:** las bolas de patata puede ser preparado con 2 rebanadas de pan rancio en lugar de harina.