



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Polpetta di Patata

Patates Köftesi



5 patate  
1 bicchiere di formaggio grattugiato  
1 bicchiere di farina  
3 cucchiaini d'olio oliva  
2 cucchiaini di yogurt  
1 uovo  
10 - 15 prezzemolo  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale

- # Le patate si sbuciano poi si grattugiano e si mettono nella ciotola da impastare.
- # Poi si aggiungono formaggio grattugiato, yogurt, olio d'oliva, uova, prezzemolo, cumino, sale e pepe nero poi si miscelano.
- # Ultimamente si aggiunge la farina poi diventa una miscela di liquido.
- # Poi dall'impasto preparato si prendono i pezzi come il limone e si fanno le polpette.
- # Poi le polpette preparate si mettono nel vassoio oliato e poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 200 gradi.
- # Si cucinano finché cambiano i colori dopo aver tolto dal forno servirsi dopo 5 minuti.

**Nota:** Nella preparazione di questa polpetta si può usare 2 fetti interno di pane raffermo posto di farina.