



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

PATATES KÖFTESİ



5 adet orta boy patates
1 su bardađı rende kařar
1 ay bardađı un
3 orba kaşığı zeytinyağı
2 orba 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. Yođurma 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. (Yayılmaması normaldir.) Fırından çıktıktan 5 dakika sonra servise sunulabilir.

Not: Patates köftesi un yerine 2 dilim bayat ekmek iiyle de hazırlanabilir.