



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

FIRINDA PATATESLİ KÖFTE



4 adet orta boy haşlanmış patates
1 adet yumurta
3 adet taze soğan
10 - 15 dal maydanoz
3 çorba kaşığı galeta unu
3 - 4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz
zeri için;
1 su bardağı kaşar peyniri

- # nce patates ince rendelenir, üzerine ince kıyılmış maydanoz ve soğan katılır.
- # Daha sonra diğer malzemeler eklenir, elle bütünleşene kadar yoğurulur.
- # Köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- # zerine kaşar rendesi serpilir.
- # Köfte önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kaşar eriyip pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Gerçek galeta unu "paskalya çreğı" unundan yapılır.