

Patates Koftesi

Malzemeler

4 adet iri patates

2 yumurta

50 gram beyaz peynir

50 gram taze lor

50 gram eski kasar

1 tutam maydonoz

1 tutam kiyilmis dereotu

1 cay k. pul biber

Tuz

Kizartmak icin siviya

Un, galeta unu, yumurta

Yapilisi

Patatesleri haslayin, kabuklarini soyup rendeleyin.

Tuz, pul biber, dereotu, yumurtalar ve eski kasar ile birlikte yogurun.

lc harci icin beyaz peynir, taze lor, kiyilmis maydonozu karistirin.

Patates harcından cevizden biraz büyük toplar yapin, her bir topu avucunuzda yassiltin ve ic harcından biraz alip ortasına koyup kenarlarını ortada birlestin.

Sirasiyla once una, sonra cirpilmis yumurtaya ve en son olarak da galeta ununa bulayin.

Siviyağını iyice kızdırıp kofteleri kızartin.