

Patatesli Ispanakli Kofte

Malzemeler

750 gr. ispanak
2 adet haslanmis patates
200 gr.beyaz peynir
1 adet yumurtanin sarisi
1 corba kasigi un
yarim cay kasigi karabiber, tuz
Uzerine;
2 adet yumurta
3 corba kasigi un
1 su bardagi galeta unu
Kizartmak icin;
sivi yag

Yapilisi

Ispanaklar sirkeli suda bekletilerek bol suda guzelce yikanir. Yaprak kisimlari ayrilip cok az suda yapraklar yumusayincaya kadar haslanir. Ispanaklar haslaninca suyu suzulerek soguk suya tutulur. (Cabuk sogumasi icin.) Avuc icinde sikilarak fazla suyu alinir. Iri parcalar halinde dogranir. Haslanmis patatesler rendelenip genis bir kaba alinir. Uzerine haslanmis ispanak yapraklari, ezilmis beyaz peynir, yumurta sarisi un, tuz ve karabiber eklenir. Hamur halini alincaya kadar iyice karistirilir. Kofte sekli verilerek once una, sonra cirpilmis yumurtaya, son olarak da galeta ununa bulanarak kizgin yagda arkali onlu kizartilir. Fazla yaglari kagit havlu yardimiyla alinir ve servise sunulur.ellerimize saglik