

Patatesli Kofte

Malzemeler

Yarım kilo kiyma
Yarım kilo patates
1 adet orta boy soğan
1 adet yumurta
15 dal maydanoz
2 diş sarımsak
1 çay k. karbonat
3 çay k. tuz
1 çorba karabiber
1 tatlı k. pul biber

Yapılışı

Patatesi ince ince rendeleyin. Suyunu süzün. Derin bir kaseye yarım kilo kiymayı ekleyin. Ardından içine rendelediğiniz soğanı, sarımsağı, yumurtayı, karabiberi, karbonatı, pul biberi ve tuzu kiymaya ekleyin ve güzelce yogurun. Suları iyice süzülmuş patatesleri, ince kıyılmış maydanozu ekleyin ve karıştırın. Bu karışımı yarım saat kadar beklettikten sonra cevizden biraz büyük parçalar kopardığınız kiymalara şekil verip kızartın.