

Patatesli Kofte

Malzemeler

6 adet patates
3 adet yumurta
1 adet kuru soğan
250 gr kuzu kiyma
100 gr kasar peyniri
1 tutam karabiber
1/2 demet maydanoz
1 yemek kasigi galeta unu
2 cay kasigi karabiber
Aldigi kadar un
Kizartmak icin;
Sivi yag

Yapilisi

6 adet patates haslanip ezilir. Ici icin, kiyma karabiberle birlikte rengi donene kadar kavrulur. Rengi donen kiymaya 1 adet yemeklik dogranan soğan eklenip biraz daha sotelenerek ocaktan alinir. Yarim demet maydanoz ince ince kiyilip kiymayla harmanlanir. Ezilmis patateslere 2 silme tatli kasigi tuz, 1 yemek kasigi galeta unu ve 2 cay kasigi karabiber ve rendelenmis kasar eklenir. 3 yumurtanin sarisi da ilave edilip aldigi kadar unla birlikte yogrulur. Patatesten iri parcalar alinir ve avuc icinde icli kofte yapar gibi kulah gibi acilir. Kiymali icle doldurulup agzi kapatildiktan sonra bol kizgin yagda kizartilir.

Patatesli Kofte servise hazirdir.