



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

## FİLİSTİN KÖFTESİ



250 gr. dana kıyma  
1 kg. pırasa  
1 Adet iri patates  
1 Çay bardağı galeta unu  
2 Tatlı kaşığı köfte baharı  
1 Tatlı kaşığı karabiber  
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
2 Tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için;  
1 Su bardağı galeta unu  
2 Adet yumurta  
Kızartmak için;  
2 Su bardağı sıvıyağ

# Pırasalar temizlenir, yıkanır. Yarım parmak kalınlığında ince doğranır, az suda yumuşayana kadar haşlanır.

Ayrıca patates de kabuklu olarak haşlanır.

# Yoğurma kabına kıyma konur, üzerine 1 çay bardağı galeta unu, köfte baharı, karabiber, kırmızı pul biber ve tuz eklenir.

# Malzemeleri biraz yoğurduktan sonra haşlanmış, rendelenmiş patates, haşlama suyundan sıkılarak alınmış, pırasa eklenir, 5 - 6 dakika yoğrulur.

# Hazırlanan köfte harcı buzdolabının alt rafında en az yarım saat dinlendirilir.

# Daha sonra köfte harından alışımlı köfte şeklinin 2 misli büyüklüğünde parçalar koparılır, uzun oval biçiminde şekillendirilir.

# Köfteler kasede buluna çırpılmış yumurtaya batırılır, sonra galeta ununa bulanır, kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.

# Beyaz peynir ve pilav eşliğinde servise sunulur.

**Not:** Kızarmış Filistin köftesi buzdolabında bir gece bekletilirse, daha lezzetli olur.