



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇITIR ÇITIR PATATES TOPLARI

Elif Korkmazel

3 adet orta boy patates  
1 çorba kaşığı tereyağı  
200 gram tel kadayıf  
1 çay kaşığı tuz, karabiber  
Kızartma için sıvı yağı

Patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyun. Çatalla ezin. İçine tereyağı, tuz, karabiber koyup karıştırın. Bu karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak top şekli verin. Elinizle didiklediğiniz tel kadayıfa bu topları bulayın. Yağı kızdırın ve kızgın yağda 5 dakika kızartın. Sıcak servis yapın.