



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇÖP ŞİŞTE YUFKALI PATATES

2 adet orta boy patates  
100 gr beyaz peynir  
1/2 kg hazır yufka  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 su bardağı galeta unu  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon  
1 kaşık margarin

Patatesler haşlanıp, soyulur.

Çatalla ezilen patates ile peynire, yumurta, margarin ve baharatlar eklenir.

Ele yapışmayacak kıvama gelince, minik parçalar kopartılıp toplanır.

Galeta ununda yuvarlanır.

Yufka çok küçük yuvarlak bir kalıpla veya şurup şişesi vb. gibi metal bir kapak ile kesilir.

Çöp şişe bir yufka, bir patates topu olmak üzere sıralanır.

Kızdırılmış yağda kızartılıp, sıcak servis edilir.