



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES SOSLU PATATES

5 adet haşlanmış patates
1 adet yumurta
1 çay bardağı un
6 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
3 adet domates
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı

Patatesleri haşlayıp rendeleyin. Yumurta, un, tuz ve kıyılmış maydanoz ekleyip hamur yapın. Ufak şekiller verin, kaynayan tuzlu suya atıp haşlayın. Domates ve sarımsağı tereyağında pişirip patateslerin üzerine gezdirin. Sarımsaklı yoğurtla servis yapın.