



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVRULMUŞ KIYMA DOLGULU PATATES TOPU

- 400 gr kıyma
- 6 Adet patates
- 1 Tutam maydanoz
- 1 Adet kuru soğan
- 3 Yemek Kaşığı Kırmızı pulbiber
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Margarin

BİR TENCEREDE HER BİRİNİ ÜÇE AYIRDIĞINIZ PATATESLERİ TUZLU SUDA HAŞLAYIN.HAŞLANAN PATATESLERİ RENDELEYİN. TUZ VE KARABİBER KATARAK TATLANDIRIN VE PATATESLERİ YOĞURUN. AYRI BİR TAVADA 2 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİNLE KIYMANIZI KAVURMAYA BAŞLAYIN. RENGİ DEĞİŞEN KIYMANIN ÜZERİNE İNCE KIYILMIŞ SOĞANI EKLEYİN VE KAVURUN. TUZ VE KARABİBER KATIN. İNCE DOĞRADIĞINIZ MAYDANOZLARI EKLEYİN. YOĞURDUĞUNUZ PATATESTEN CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE BİR PARÇA KOPARIN VE YUVARLAYIN.ORTASINA PARMAĞINIZLA OYUNTU AÇIN. İÇİNE KIYMA HARCINDAN KOYUN VE VE İÇLİ KÖFTE GİBİ AĞZINI KAPATIN. PATATES TOPLARINI PUL BİBER ÜZERİNDE YUVARLAYIN. PATATES TOPLARINIZ SERVİSE HAZIRDIR.