



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LALEZAR (GAZİANTEP)

1 kg patates
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı margarin
1 çorba kaşığı sirke
Yarım limonun suyu
1 demet maydanoz
2 adet dolmalık
Tuz ve karabiber

Patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyun. Ezerek, püre haline getirin. Küçük küçük doğradığınız soğanı kırmızı biber çiğ olarak patates püresine ekleyin. Tuzu, karabiberi, margarini, sirkeyi ve yarım limonun suyunu ilave edin. iyice karıştırın. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Üzerine bastırarak, bir çukur yapın. Maydanozu ince ince kıyın. Hazırladığınız patates toplarını maydanoza bulayın. Kırmızı biberleri bol suyla yıkayın. Tohum ve sap kısımlarını temizledikten sonra biberleri küçük küçük kareler şeklinde kesin. Patates toplarının çukurlarına kırmızıbiber doldurarak, servis yapın.