



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES AMANDİN

- 8 adet patates
- 3 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 tatlı kaşığı beyaz biber
- 150 gr kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Galeta unu hariç haşlanmış patatesleri makineden çekip, üstüne yumurta, hindistancevizi, beyaz biber, kaşar peyniri ve 1 kaşık tereyağı katıp yoğurun istediğiniz şekilleri vererek galeta ununa batırıp bol yağda kızartın.

