



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES TATLISI

2 adet haşlanmış patates
1 adet yumurta
125 gr. margarin
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 çay bardağı ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın

Haşlanmış ve soğumuş patatesleri ayıklayıp çatalla ezin. Yoğurma kabına ezilmiş patatesi, yumurtayı ve eritilerek soğutulmuş margarini katarak elle özleştirin. 1 bardak una kabartma tozunu karıştırarak eleyin ve hazırlanan karışıma azar azar ilave ederek ele yapışmayacak yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamurun kıvamına göre un ilave etmeye devam edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur istiyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak çay tabağı büyüklüğünde elinizle masada açın ve tarçınla karıştırılan kıyılmış ceviz içinden bir çay kaşığı kadar koyarak elinizle hamuru büzüp kapatın ve yuvarlayıp şekil vererek fırın tepsisine sıralayın. 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 25 dakika kadar pişirin ve soğuk olan şerbeti tatlının üzerine gezdirin, arzu ettiğiniz malzemelerle süsleyerek servis yapın.

