



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI PATATESLİ WONTON

1 adet büyük tatlı patates
1/2 orta boy soğan
1 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
1/3 su bardağı ricotta peyniri
1/4 fincan parmesan peyniri
1 yemek kaşığı taze biberiye
1,5 paket hazır wonton hamuru
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı margarin

Önce fırını 230 dereceye ayarlayın. Yağlı kağıt serili tepsiye tatlı patatesi ve soğanı alarak fırında yumuşayınca kadar 25-35 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve biraz soğumasını bekleyin.

Tatlı patates, soğan, yağ, tuz, karabiber, biberiye, parmesan peyniri ve ricotta peynirini mutfak robotundan geçirin.

Fırını 180 dereceye getirin.

Wonton hamurunun ortasına bir çorba kaşığı patates ve peynirli harçtan bırakıp, kenarları su ile yapıştırarak kıvrımlar oluşturun ve kapatın. yağlı kağıt serili tepsiye dizin. hamur bitene kadar işlemi tekrarlayın. Üzerlerine fırça ile margarin sürün.

Kahverengi olana kadar 15-20 dakika pişirin. ılık servis edin.



Fotoğraf "yeni doğan" tarafından gönderildi. 11.12.2020