



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VELİBAH

1/2 bardak ılık su
1/2 paket yaş maya
Aldığı kadar un
1 çay kaşığı tuz
İçerisinde:
3 patates
1 soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber, pul biber
Kızarmak için:
Yeteri kadar tereyağı

Mayayı su ve şeker ile karıştırın. Tuz ve azar azar un ekleyip yoğurun. Üzerini örterek 45 dakika mayalandırın. Patateslerin kabuklarını soyup haşladıktan sonra çatalla ezin. Soğanı küp şeklinde doğrayıp sanayağında kavurun. Ezilmiş patatesi, tuzu, karabiberi ve pul biberi karıştırın. Patatesli karışımdan parçalar koparıp yuvarlayın. Hamurdan parçalar kopartıp içlerine patates toplarını yerleştirin ve yuvarlayın. Unlanmış tezgahta önce elinizle sonra merdane ile inceltin. Yapışmaz yüzeyli tavada çok az tereyağı ile önlü arkalı kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.