



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUDIYE PATATES

1/2 kilo patates
1/2 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı hindistancevizi
1 yumurta sarısı
Kızartmak için:
2 çorba kaşığı un
1 yumurta
2 çorba kaşığı galeta unu
Kızartma yağı

- 1) Patatesleri soyarak 4'e bölünüz.
- 2) Yıkadıktan sonra 1/2 çorba kaşığı tuz, üzerini kapatıncaya kadar su koyup 30-35 dakika ağır ateşte haşlayıp piştiğini kontrol ederek süzgece dökünüz. Suyu süzülür süzülmez aynı tencereye boşaltıp kapağını kapatarak 3-4 dakika buhar ile demlenmesi için ağır ateşe oturtunuz.
- 3) Sonra hemen kalburdan veya makineden geçiriniz. Fazla karıştırmadan biraz rende hindistancevizi, az tuz, 1 yumurtanın sarısını ilâve edip bir kere karıştırdıktan sonra Ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp, armut şekli vererek una, yumurtaya, galeta ununa buladıktan sonra sapına 4 santim uzunluğunda bir makarna saplayıp, kızgın bol yağda 4 dakika kızartıp servis yapınız.