



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI PATATES TOPLARI

500 gr patates
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çay kaşığı muskat
200 gr beyaz etli balık
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı nane
2 adet domates
Tuz

Patates hamurlarını yapmak için patatesleri yıkayıp bol suda haşlayın. Haşladığınız patatesleri soyup ılınmasını pütür kalmayacak şekilde ezin. Un, yumurta ve muskatı patates püresine ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Yoğurduğunuz hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak yaklaşık 2-2,5 santim kalınlığında rulolar yapın. Ruloları dilimleyin ve elinizde yuvarlayın. Büyük bir tencereye bol su koyun, su kaynayınca içine patates hamurlarını atın. Patates hamurları önce dibe çökecek, suyun yüzeyine çıktıklarında süzgeçle alın. 2 yemek kaşığı yağda rendelenmiş sarımsağı kavurun. İçine ayıklanmış ve küçük doğranmış balıkları, naneyi ve doğranmış domatesleri ekleyip kavurmaya devam edin. Yapmış olduğunuz patates hamurlarıyla balık karışımını harmanlayıp servis yapın.

