



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ PATATES

Dört iri patatesi haşlayıp soyduktan sonra eziniz. İçine yarım bardak süt, bir çorba kaşığı yağ, biraz tuz ilave edip karıştırınız. Ayrı bir yerde 2 yumurta ve bir kahve fincanı çekilmiş ceviz çırpıp patatese ilave ediniz. Bir çorba kaşığı yağı tavaya döküp kızdırdıktan sonra patates karışımını tavaya koyunuz. Hafif hafif sallayarak yapışmadan kızarmasını sağlayınız. Sonra tavanın ağzına bir kapak kapatıp pürenin tersini çevirip kızartınız.

Not: Bu karışıma arzu ederseniz sosis ya da kıyma da koyabilirsiniz.
