



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR PATATES TOPLARI

Patatesli Harç İçin:

500 gram haşlanmış patates

1 adet soğan

4 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

1 su bardağı ekmek kırıntısı

2 diş ezilmiş sarımsak

2 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber

Ortası İçin:

100 gram küçük küp doğranmış kaşar peyniri

Panelemek İçin:

1 su bardağı un

2 adet çırpılmış yumurta

1 su bardağı galeta unu

Kızartmak İçin:

Ayçiçeği yağı

Patatesli harç için tüm malzemeyi geniş bir kaba alıp iyice yoğurun. Harçtan 1 adet ceviz büyüklüğünde beze koparıp avucunuzda açın. Ortasına kaşar peynirinden yerleştirin. Açılmaması için birleşme yerlerine parmaklarınızla bastırın ve avucunuzda yuvarlayın. Kalan harcı da aynı şekilde hazırlayın. Panelemek için sırasıyla una, yumurtaya ve son olarak galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızartıp, fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Bekletmeden sıcak olarak servis yapın.

