



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA SOSLU PATATESLİ HAMURLU AKDENİZ YEŞİLLİĞİ

Haliç Üniversitesi

Elma 2 Adet
Patates 2 Adet
Un 250 gr.
Su 1 gr.
Tuz 7 gr.
Karabiber 3 gr.
Akdeniz yeşilliği 1 paket

Un, su, tuz bir kaptaki karıştırılır ve hamur haline getirilir ve dinlendirilir.

Elmalar soyulur rendelenir fazla suyu sıkılır, fazla su kenara alınır.

Tavada yağ eritilir ve rendelenmiş elmalar sotelenir tavadan alınmadan önce elmanın suyu eklenir hazırlanan sos suyunu çekmeden ocaktan alınır.

Patatesler haşlanır. Hamur yuvarlak şekilde açılır patates ve elma harcı içine koyulur kapatılır fırında 30 dakika kadar pişirilir.

Akdeniz yeşilliklerinden hazırlanan salata ile servis edilir.

