



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## İÇLİ ADANA

1 kişilik  
2 adet haşlanmış patates  
1 tatlı kaşığı margarin  
1 adet soğan  
100 gram kuzu kıyması  
1 tatlı kaşığı salça  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Yarım su bardağına yakın galeta unu  
2 adet yumurta  
Kızartmak için:  
sıvı yağ

2 adet haşlanmış patatesi, biraz tuz da ilave ederek püre haline getirin. Buzdolabında soğutun. Çıkardıktan sonra, patatesli hamurdan küçük bezeler koparın. Baş parmağınız yardımıyla içli köfte yapar gibi oyun. Bir tavaya 1 tatlı kaşığı margarini koyup, eritin. Yemeklik doğranmış soğan ve kuzu kıymasını ekleyin. Karıştırarak birkaç dakika kavurun. 1 tatlı kaşığı salça ve tuzu ilave edin. Karabiber ve kimyonu ekleyin. Bir süre daha çevirip, ocaktan alın. İlinmaya bırakın. İçlerini oyduğunuz patateslerin içine bu harcı doldurun. Düzgünce kapatın. Hazırladığınız içli adanaları önce galeta ununa, sonra çırpılmış yumurtaya bulayın. Kızgın sıvı yağda arasıra çevirerek altın sarısı renk alana dek kızartın.