



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PATATES BOHÇASI

Yarım kg patates
8 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 demet ıspanak
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ

Patatesleri yıkayıp, tuzlu suda haşlayıp, kabuklarını soyun. Çatalla iyice ezip, püre haline getirin. Karabiber, tuz ve 3 çorba kaşığı unu ekleyin. Yumurta yı kırın. Hepsini beraber karıştırıp yoğurun. Ayrı bir tepsiye 1 çorba kaşığı unu serpin. Patatesli hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Avucunuzda yuvarlayın. Hamurun elinize yapışmaması için, artan unla ellerinizi mumlayın. Yuvarladığınız patatesli hamuru avucunuzda yassılaştırın ve unlu tepsiye alın. Hamurdan tekrar aynı büyüklükte ikinci bir parça koparın. Aynı şekilde hazırlayın. Ayrı bir kapta soğanı yemeklik doğrayın ve çok az yağda kavurun. Yıkamış ve doğranmış ıspanağı ekleyip iyice kavurmaya devam edin. Kavrulmuş olan ıspanaktan bir miktar alıp yuvarlaklardan birinin ortasına yerleştirin. Diğer yuvarlağı da üstüne kapatın. Kenarlarını çatalla bastırarak yapıştırın. Hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Daha sonra, kızdırılmış sıvı yağda kızartın.

Not: Hamurun sulanmaması için, hazırladıktan sonra hemen kızartmalısınız.

