



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES SARDI

4 adet patates
1 adet yumurta
1 adet soğan
3 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Sıvıyağ

İç için:

250 gr kıyma
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı tereyağı

Çiğ patates rendelenir, yumurta, un, rende soğan, tuz ve karabiber ilave edilir, karıştırılır. Tavaya az sıvıyağ konur, patatesli karışımın dörtte biri konur, yayılır, pişince çevrilir, diğer yüzü pişirilir. Kalan patatesli harç 3 eşit parçaya bölünür ve aynı şekilde pişirilir. Kıyma, kıyılmış soğan, maydanoz, tuz ve toz biber karıştırılır. 4 adet patatesli krebin üzerine sürülür ve rulo yapılır. Rulolar yağlanmış fırın kabına yan yana konur. Üzerine tereyağı parçaları bırakılır. Alüminyum folyo kapatılır. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir. Rulolar bıçakla dilimlenerek servise sunulur.