



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PATATESLİ BÖREK (EKMEK HAMURU)

2 adet patates
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
1 adet ekmek hamuru
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patatesleri haşlayın ve haşladıktan sonra kabuklarını soyup rendeleyin. Üzerine ince kıyılmış soğan ve maydanozu ilave edip iyice karıştırın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Bu karışımı ekmek hamuruyla birlikte, özleşene dek yoğurun. Eliniz unlanmış bir şekilde hamurdan parçalar koparın. Bu hamur parçalarından istediğiniz büyüklükte köfteler hazırlayın. Kızdırılmış kızgın yağda, arkalı önlü kızartın. Servis tabağına aktarıp sıcak servis yapın.

