



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ PATATES TOPLARI

Senayşener Erbak

5 adet haşlanmış patates
bir kaç dal maydonoz roka dereotu ve taze soğan
15 adet kornişon turşu
3 adet haşlanmış havuc
1 limon
isteğe göre baharat
1 su bardakğı yoğurt
1 diş sarımsak
1 paket pınar labne

El ile ezdiğiniz patateslerin içine çok ine doğranmış bütün malzemeleri karıştırıp ceviz büyüklüğünde yuvarlak topar yapıp bir kaba yerleştirilir ve üzerine sarımsaklı yoğurt ve labne peynirini karıştırılıp patatesli toparın üzerine döküp servis yapılır.