



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LALEZAR

6 adet orta boy patates
1 yemek kaşığından biraz fazla tereyağı
3 adet kırmızı biber
1 soğan
1 limonun suyu
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Sirke
Tuz
Karabiber

İftar sofrasına kolay meze tarifi arıyorsanız lalezar mezesi hem görüntüsüyle hem de lezzetiyle saray sofralarına layık. Öncelikle patatesleri doğrayın ve haşlayın. Haşlanan patatesleri püre hâline getirin. Soğanı küçük küçük doğrayıp ekleyin. Üzerine maydanoz ve dereotunun yarısını doğrayıp ekleyin. Üzerine yağın, tuzunu, sirkesini, limon suyunu ve karabiberini de ilave ederek yoğurun. Kalan maydanoz ve dere otunu minik doğrayıp geniş bir tabağa koyun. Süslemek için kırmızı biberlerimizi küp küp doğrayın ve kenara alın. Patateslerden cevizden biraz büyük olacak şekilde parçalar alıp avuç içinizde yuvarlayın. Ardından patatesi doğradığınız yeşilliğimizin üzerine alıp her tarafı yeşillik ile kaplanana kadar yuvarlayın. Patates topunun üzerine çukurluk açın ve doğradığınız kırmızı biberleri yerleştirin. Patatesin hepsi bitene kadar aynı işlemi uygulayın.

