



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LALEZAR

### MALZEMELER

1 su bardağı Rende Peyniri  
1 tatlı kasığı Tereyağı  
1 kg. patates  
1 adet soğan  
1 çorba kasığı sirke  
1 demet maydanoz  
2 adet dolmalık kırmızı biber  
1 çorba kasığı sirke  
Yarım limonun suyu

### YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayın ve kabuklarını soyun. Püre haline getirin. Küçük küçük doğradığınız soğanı çig olarak patates püresine ekleyin. Kasar rendesi, tereyağı, sirke, tuz, karabiber, limon suyu ilave edip iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımın ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Üzerlerini bastırarak çukurlastırın. Maydanozu ince ince kiyin ve hazırladığınız patates topraklarını maydanoza bulayın. Tohum ve sap kısımlarını temizlediğiniz kırmızı biberleri küçük kareler şeklinde kesin ve patates topraklarının çukurlarına doldurun. Lalezarlar servise hazır.

---