



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LALEZAR

- 4 adet patates
- 1 orba kaşığı tereyağı
- Yarım limon
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 diř sarımsak
- 4 orba kaşığı zeytinyağı
- Üzeri için:
- 1 demet maydanoz
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet arliston biber

Patatesler kabuklu haşlanır. Sıcakken soyulur, ezilir, tereyağı eklenir, hemen karıştırılır. İçine ezilmiş sarımsak, tuz, kimyon, limon ve zeytinyağı eklenir, iyi karıştırılır. Maydanoz kıyılır, biberler ince kıyılır. Patatesli harçtan yarım limon kadar parçalar alınır, maydanozun içinde yuvarlanır. Ortasına baş parmakla hafif oyuk yapılır. Bu oyuğa da bir tutam kırmızı biber ve arliston biber karışımından konur ve servis tabağına dizilir.