



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEFSE

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Su 7,5 litre
Yoğun krema 175 g
Tuz 2 yemek kaşığı
Şeker 1 yemek kaşığı
Russet patatesi 2 kg
Un 450 g
Tereyağı 150 g

Fırın 150°C'de ısıtılır. Suya 1 yemek kaşığı tuz eklenir ve kaynatılır. Patatesler soyulur, dörde bölünür ve bu su içerisinde iyice pişirilir, süzülür. Bir kap içerisinde beş dakika fırına koyulur ve buharının iyice uçması sağlanır. Bir mikser içerisinde tereyağı, krema, tuz ve şeker ile karıştırılır. İyice soğuduğu vakit un parça parça yoğurularak yedirilir. 40 parçaya bölünür, bezeler yapılır ve ufak yuvarlaklar şeklinde açılır. 210°C'de önceden ısıtılan düz ızgarada altı üstü kızarana kadar yaklaşık iki dakika pişirilir.(Lefse genelde tereyağı sürülerek ve tarçın ile şeker ekilerek yenilir.)

