



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR SALAMLI TAZE BAHARATLI PATATES KEKLERİ

6 dilim Maret Pratik Macar Salam, şeritler halinde kesilmiş
2 büyük patates
3 kaşık tereyağ, eritilmiş
1 diş sarımsak, ezilmiş
4 dal taze kekik, ayıklanmış ve kıyılmış
4 dal taze biberiye, ayıklanmış ve kıyılmış
1/2 paket krem beyaz peynir
Tuz, karabiber
Süslemek için taze kekik

Patatesler tuzlu suda haşlanıp soyulur ve rendelenir. Tereyağ ve kıyılmış otlarla karıştırılıp tuz ve karabiberle lezzetlendirilir. Kızdırılmış tavaya bir çorba kaşığı yardımıyla patates karışımı toplamda 12 patates topu oluşacak şekilde bölüştürülür. Kaşık yardımıyla topları hafif yassılaştırıp şekle sokulur. Altları kızarıncaya diğer tarafları çevirilip pişirilir. Her iki tarafı da güzelce kızarıncaya kenara alınır. Soğuduklarında üzerlerine birer tatlı kaşığı krem peynir konup üzerlerine de Maret Pratik Macar Salam şeritleri serpiştirilir. Taze kekikle süslenip servis edilir.

