



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MALEZYA USULÜ PATATES MÜCVERİ

Soyulup küçük parçalar halinde doğranmış 4 adet orta boy (400 g) patates

Kanola yağı

100 g pişmiş tavuk

1 yemek kaşığı doğranmış ve kızarmış arpacık soğanı

1 yemek kaşığı taze doğranmış maydanoz

1-2 tatlı kaşığı veya göz kararı tuz

Beyaz biber

1 çırpılmış yumurta

Patatesleri yumuşayana kadar kaynatın.

Patatesleri el blenderiyle püre haline getirmek için Potato Masher aksesuarını kullanın. Tavukları küçük parçalar halinde doğrayın.

Püre haline getirilmiş patatesleri karıştırma kabına yerleştirin ve pişmiş tavuğu, kızarmış arpacık soğanlarını, doğranmış maydanozları, tuzu ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. Karışımı yassı köfteler haline getirin. Üstü kızarıncaya kadar kanola yağında düşük ateşte kızartın.

