



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PATATES TOPLARI

3-4 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
7-8 dal maydanoz
3-4 dal karışık otlar

Öncelikle patatesleri haşlayıp püre haline getiriyoruz. İçerisine maydanoz, yağ, otlar, tuz ve karabiberi ekliyoruz. Küçük toplar haline getiriyoruz.

Sosu için: Margarini eritip salçayı, naneyi, pul biberi ilave ediyoruz ve hafif kızdırıyoruz. Patates toplarının üzerine gezdiriyoruz.



Fotoğraf "Çetin Ceviz" tarafından gönderildi. 27.03.2025