



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANE PATATES EKMEĞİ

2 adet orta boy patates
1 su bardağı kaşar
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Pane için:
1 çay bardağı un
1 çay bardağı galeta unu
2 adet yumurta
Kızartma yağı

Patates haşlanır ve rendelenir. Üzerine rende kaşar, yumurta, karbonat, un ve tuz eklenir, yoğrulur. Harçtan ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra yassılaştırılır. Ekmekler önce una, sonra çırpılmış yumurtaya en son galeta ununa bulanır, sığ yağda kızartılır.