



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES BOMBASI

2 adet orta boy patates
2,5 yemek kaşığı nişasta
Karabiber
Tuz
Kaşar peyniri (İçerisine koymak için)

Patateslerin kabuklarını soyuyoruz ve elma dilimi gibi keserek tencereye koyuyoruz.
Üzerine de suyu ekleyip haşlamaya bırakıyoruz.
Patatesler yumuşayıp haşlandıktan sonra suyunu süzüp ılıdıktan sonra ezip püre haline getiriyoruz.
Üzerine nişasta tuz karabiber ekleyip yoğuruyoruz.
Poğaçaya yapar gibi elimize alıp açtırıp içine kaşar koyup yuvarlıyoruz ve tavada arkalı önlü kızartıyoruz.

