



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇANAKLARI

- 6 patates
- Yarım ay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 kase bezelye
- 1 kase havuç
- 1 kase küp dođranmıř patates
- 1 kase kornıřon turřu
- 1 kase mayonez

6 adet patatesimizi haşlayıp soğduktan sonra soyalım. Geniř bir kasenin içinde ister rendeleyip isterseniz atal ile ezelim. Rendelediđiniz patateslere yarım çay bardağı sütü, 2 yemek kaşığı margarini ekleyip güzelce karıştıralım ve preden biraz daha katı bir kıvam almasını sağlayalım. Tenceremizi ocağa alıp ilk olarak havularımızı patateslerimizi ve bezelyelerimizi aralıklı olarak atıp yumuşayıncaya kadar pişirelim. Hařlanan sebzelerimizi süzüp doğranmış kornışonlarımızı da ekleyelim. 1 kase mayonezimiz ve tuzumuzu da ekledikten sonra güzelce harmanlayalım. Patates premizi avucumuza alalım ve yuvarlayalım iini başparmağımız ile bastırarak oyalım. İçine hazırladığımız harçtan koyalım ve pre bitene kadar bu işleme devam edelim. Servis edelim.