



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇİLESİ

Elif Korkmazel

5 adet patates
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
1/2 su bardağı su
2 adet yumurta
100 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
1 su bardağı ufalanmış tel şehriye

Patatesleri haşlayın. Unu tereyağında pembeleşene kadar kavurun. Suyu ilave edin ve hafif ateşte, kalın bir hamur elde edene dek pişirip soğumaya bırakın. Yumurtaları çırıp soğuk hamura ilave edin. Patatesleri püre haline getirip hamura ekleyin. Rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapıp ufalanmış tel şehriyelere bulayıp sıvı yağda kızartın.