



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES DOFEN

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1/2 kilo patates,
150 gram tereyağı,
7 yumurta.
125 gram un,
1 fiske ceviz-i bevva,
yeteri kadar karabiber,
kurutulmuş ekmek tozu,
tuz ve bol zeytinyağı.

Yapımı :

Patatesleri kabuklarıyla iyice yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suda haşlamalı. Kabuklarını soyduktan sonra pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli. Bu püreyi paslanmaz çelikten bir tavaya koymalı. Küçük parçalara doğranmış 50 gram tereyağını kattıktan sonra tuzlayıp biberlemeli, ceviz.i bevva'yi da serpince tavayı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla yağı patatese yedirerek karışım iyice kuruyuncaya kadar kabı ateşte tutmalı. Tavayı ateşten indirince içindekileri çabuk çabuk karıştırırken üç yumurtanın sarısını katıp patates püresine iyice yedirmeli. Sonra bunu bir kenarda soğumaya bırakmalı. Patatesli karışım soğurken paslanmaz çelik bir kaba 1/4 litre suyla bir tutam tuz ve kalan tereyağını koyup kabı ateşe oturtmalı. Yağlı su kaynayınca kabı ateşten indirmeli. Suyu çabuk çabuk karıştırırken elekten akıtılacak unu bu yağlı suya yedirmeli. Kabı tekrar hafif bir ateşe oturtmalı ve tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak hamur kabın kenarlarına ve dibine yapışmayacak bir kıvama gelinceye kadar pişirmeli. Hamur kaba yapışmayacak duruma gelince tencereyi ateşten indirmeli, tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken buna üç yumurta katıp iyice yedirmeli. Yumurtalar hamura iyice yedirilince bu defa bir kenarda duran patates püresini katmalı ve iki karışımı birbirine iyice yedirmeli. Bu karışımdan ceviz iriliğinde parçalar koparmalı ve yuvarlak, yassı köfteler yapmalı (isteyenler bunları birer simit biçiminde de yapabilirler). Sonuncu yumurtayı bir kenara bırakılmış üç yumurta akıyla ve 1 tutam tuzla birlikte çukurca bir kaptaki hafifçe çırpmalı. Hazırlanan köfteleri önce bu yumurtaya, sonra kurutulmuş ekmek tozuna batırıp bu-lamalı ve bol kızgın zeytinyağının içine atıp nar gibi kızartmalı (mümkün olursa tel kafesli kızartma tenceresinde kızartmalı. Patates dofen'ler ktır ktır kızarıncı bunları süzerek zeytinyağından çıkarmalı ve bir servis tabağına yerleştirmeli. Bu güzel yemeğı sebzelerden önce servis yapmalı.

[ML® Liones Patates için tıklayın](#)