



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES DOFIN

MALZEMELER

8 kişilik
3 adet iri patates
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı margarin
tuz
bir tutam karabiber
3 adet yumurta
4 kahve fincanı un
rafine yağı
rende hindistancevizi

HAZIRLANIŞI

Su, hindistancevizi, biber ve tuzu küçük bir tencereye koyup orta ateşte bir kere kaynatın. Hemen karıştırarak unu yedirip 3-4 dakika ağır ateşte pişirip ateşten alın. İlk sıcaklığı geçince yumurtaları ilave edip karıştırın. Patatesleri temizleyip dörde bölün, küçük bir tencereye koyun üzeri kapanıncaya kadar su koyup tuz ilave edin. Orta ateşte kontrol ederek 30 dakika haşlayın, suyunu süzdürün. Bir kalburdan yada püre makinasından karıştırmadan geçirip az önce pişirdiğiniz hamurun içine karıştırın. Bir tavaya patateslerin üzerini kapatacak kadar sıvı yağ koyun ve yağı kızdırın. Bir tatlı kaşığı ile bir kaşık patatesli hamurdan alın ve bir başka kaşık yardımıyla bu hamuru tavaya atın. Tavanın aldığı kadar hamuru bu şekilde tavaya atabilirsiniz. Her bir hamuru 3-4 dakika altın sarısı rengini alıncaya kadar kızartıp, yağsız olarak yağdan çıkartıp servis edin.