



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES FOCACCIA

150 gr patates, soyulmuş
3 gr kuru maya
200 ml su
250 g un
2 kaşık margarin
2 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz karanfil

Patatesleri küpler halinde doğrayın.10-15 dakika kaynatın, suyunu bir kaba süzüp blendirle püre haline getirelim koyu ise bu sudan ekleyip kıvamını ayarlayalım diğer tarafta margarin, un maya tuz ve şeker ekleyip hamurumuzu yapalım içine püremizi ekleyip yoğuralım hamura toz karanfilde katıp kıvamı fazla koyu olmayacak şekilde yoğuralım, cıvıksa un ekleyelim hamuru 20 dakika dinlendirelim yağlı kağıt serili tepsimize hamuru küçük parçalar şeklinde koyup önceden ısıtılmış fırında 15 dak pişirelim.

