



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES HELVASI

2 adet orta boy patates
1 büyük çay bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 çay bardağı şeker

Patatesler haşlanır, soyulur ve ezilir. Un ve tereyağı pembeleşene kadar kavrulur. Sonra ezilmiş patates ilave edilir. Birlikte bir kaç dakika daha kavrulur. Şeker eklenir. Bir kaç tur çevrilir. En son sıcak su katılır. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. İliyinca kaşıkla şekillendirilir.