



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES LATKE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 orta boy sarı soğan
2 1/2 lbs russet patates, soyulmuş
Yaklaşık 1 demet ince kıyılmış maydanoz
2 büyük yumurta
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı sarımsak (yaklaşık 3 diş)
2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Yağ

Soğan bir rende yardımı ile en büyük delikleri kullanarak rendelenir; büyük bir kaseye aktarılır. Patatesler rendenin en büyük deliklerinden temiz bir mutfak havlusuna rendelenir. Havlunun uçları bir araya getirilir ve mümkün olduğunca fazla sıvı sıkılır. Rendelenmiş patatesleri soğanla birlikte kaseye aktarılır. Maydanoz, yumurta, un, sarımsak, tuz ve karabiberi bir miktar karıştırılır.

Yağı büyük bir tavada orta-yüksek ateşte ısıtılır. 1 çorba kaşığı kadar latke karışımından eklenir; bir spatulanın arkası kullanarak hafifçe daire şeklinde düzleştirilir. Gevrekleşene ve kızarana kadar, her bir tarafı yaklaşık 2 dakika pişirilir. Kağıt havlu serilmiş büyük bir fırın tepsisine aktarılır.

Not: Latke Yahudilerin Hanuka bayramında pişirdikleri bir patates yemeği. Latke yanında elma sosu ve ekşi krema eşliğinde servis ediliyor.

