



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES LOKMASI (İSRAİL)

6 orta boy patates (kabukları soyulup, rendelenmiş)
2 büyük soğan (kabukları soyulup, rendelenmiş)
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı ılık su
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı mısır özü yağı

Rendelenmiş patateslerin fazla suyunu sıkarak atınız. Orta boy bir kaseye sıkılmış patates rendesini, soğanı, unu, suyu, yumurtaları, tuzu, biberi koyup, tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Büyükçe bir tavada tereyağı ve mısır özü yağının yarısını kızdırınız. Kasedeki karışımdan tavaya, aralıklı olarak birkaç çorba kaşığı döküp, 3 dakika kızartınız. Delikli bir kepçeyle lokmaları altüst edip öteki yanlarını da 3 dakika pişirdikten sonra, gene bir delikli kepçe ile ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, sıcak tutunuz. Bütün lokmaları aynı biçimde kızarttıktan sonra (gerekliyorsa, tavaya kalan mısır özü yağını ekleyerek) servis ediniz.

Not: Bir İsrail yemeği olan patates lokması, aslında tuzlu et yada sığır dil ile servis edilir. Yapımı Türk mutfağındaki mücvere benzeyen bu lokmaları, giriş yemeği olarak servis edebilirsiniz.