



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES LORET

Kullanılacak malzeme (6 ktşı için):

1/2 kilo patates,
75 gram margarin yağı,
3 yumurta,
1 fiske cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı :

Patatesleri iyice yıkayıp bir tencereye koymalı. Üzerlerini örtecek kadar soğuk su koyduktan ve bir kaşık da tuz döktükten sonra kabı ateşe oturtmalı. Patatesler haşlanınca kabuklarını soymalı ve pompresten geçirip püre durumuna getirmeli. Patates püresini yayvan bir kâseye boşaltmalı. Bir fiske cevz-i bevva ile yeteri kadar tuz ve karabiber serptikten sonra tahta bir kaşıkla karıştırırken küçük parçacıklara bölünmüş margarin yağın katıp püreye yedirmeli. Karışımı teflon bir tavaya koymalı ve iyice kuruyuncaya kadar hafif bir ateşte karıştırarak tutmalı. Püre iyice kuruyunca bunu bir sıkma şıngısına doldurmalı ve yağa bulanmış bir fırın tavaasına sıkarak küçük çubuklar meydana getirmeli. Eldeki malzeme tükenince tepsiyi orta ısıllı bir fırına sürmeli. Çubukların yüzleri pembeleşince tepsiyi fırından çıkarıp birer kurabiyeyi andıran patates loretları servis tabağına almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.

Not: Patates loretları, genellikle kuş ve kümes hayvanlarının fırında, tavada veya ızgarada kızartılmışıyla birlikte servis yapılır.

[ML® Liones Patates için tıklayın](#)