



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ PANKEK

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

2 adet patates (haşlanmış, soğumuş)  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet büyük boy yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı karabiber  
1 çay bardağı süt  
1 su bardağı un  
Tavayı yağlamak için:  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Haşlanmış patatesleri geniş bir karıştırma kasesine alın.  
Üzerine tereyağı, yumurta, tuz, karabiber, süt ve unu ekleyip blenderdan geçirin.  
Koyu ve akışkan bir harç elde edin.  
Tavayı yağlayın.  
Harçtan 1'er yemek kaşığı dolusu alıp tavaya koyun ve arkalı önlü pişirin.  
Patates pankekleri servis tabağına alın ve dilediğiniz gibi süsleyerek servis edin.

