



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PANKEK

2 adet büyük boy patates
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber (isteğe bağlı)
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)
3-4 dal ince doğranmış yeşil soğan veya dereotu
Kızartmak için sıvı yağ

Patatesleri soyup rendeleyin ve fazla suyunu sıkın.

Bir karıştırma kabında yumurta, süt, un ve kabartma tozunu iyice çirpin.

Karışıma rendelenmiş patatesleri, baharatları, peynir ve doğranmış yeşillikleri ekleyin ve iyice karıştırın.

Tavaya az miktarda sıvı yağ ekleyin ve ısıtın.

Karışımdan birer kaşık alarak tavaya dökün, her iki tarafını da altın rengi olana kadar pişirin.

Sıcak olarak servis edin.

Not: Yoğurt, süzme peynir veya domates sosuyla lezzetlendirebilirsiniz.

