



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SEPETLERİ

4 adet orta boy patates
2 yumurta
1 çorba kaşığı maydanoz
Bir tutam hindistancevizi
Tuz
Karabiber
Doldurmak için:
400 gr. çok ince kıyılmış sosis
1 büyük yeşil elma
1 çorba kaşığı maydanoz
2 yemek kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
Nar taneleri

Haşlanmış patatesleri ezip yoğurup içine diğer malzemeleri ekleyelim.
Silikon mini tart kaplar içine sepet şekli verelim.
210 derece 25 dakika pişirelim. Süre fırınınızın durumuna göre değişebilir.
Daha sonra sepetlerimizi çıkarıp soğumaya bırakım. Sepetler içine nar hariç, tüm malzemeleri karıştırıp doldurun.
Üstlerini de mayonez ve nar tanesi ile süsleyin.

Not:Sepetler içine arzu ettiğiniz başka malzemelerde kullanabilirsiniz.

