



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES TATLISI (ERZİNCAN)

1 kg patates
1 ay bardağı un
1 yumurta
1 su bardağı ceviz
1 ay bardağı şeker
Kızartma için yağ
Şurubu:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
¼ limon

Patates haşlanır, iyice ezilir. Un ilave edilir. Yoğrulur. Yumurta iriliğinde topar yapılır ve çanak şeklinde el ile şekillendirilir. İçine ceviz ve şekerle hazırlanmış iç malzeme doldurulur. Ağı kapatılır (ili köfte gibi) kızgın yağda hafifçe kızartılır. Kâğıt havlu üzerine alınır. Soğumuş şuruba atılır. Kevgirle çıkarılıp servis tabağına alınır. Cevizle süslenerek servis yapılır.