



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES TOPLARI

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

4 büyük patates  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1/4 su bardağı ince doğranmış yeşil soğan  
2 yemek kaşığı un  
2 yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Galeta unu veya çıtır ekmek kırıntıları  
Sıvı yağ

Patatesler iyice yıkanır ve kabuklarıyla birlikte haşlanır. Haşlanan patatesler ezilerek püre haline getirilir. Püre patateslere rendelenmiş kaşar peyniri, yeşil soğan, un, çırpılmış yumurtalar, tuz ve karabiber eklenir. Malzemeleri iyice karıştırılır. Hazırlanan karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlayarak toplar oluşturulur. Topları galeta unu veya çıtır ekmek kırıntılarına bulanır. Bir tavada ısıtılan sıvı yağda kızartarak altın rengi alana kadar pişirilir.

