



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES TOPLARI

5 adet orta boy patates
6 kaşık mayonez
1 adet taze soğan
2 diş sarımsak
Kırmızı pul biber, karabiber, tuz
1 adet havuç

Patatesler ezilecek kıvama kadar haşlanır, mayonez ilave edildikten sonra püre haline getirilir. Soğan çok ince kıyılır, sarımsak ezilir, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz püreye ilave edilir ve yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilir. Havuç robotta rendelenir veya çok küçük parçalara bölünür. Maydanoz da robotta kıyılır. Patates toplarının yarısının üstü maydanoz, kalan yarısının üstü de havuç ile kaplanır. Servis tabağına turuncu ve yeşil minik toplar halinde yerleştirilir ve servis yapılır.