



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES TOPLARI

1 su bardağı Rende Peyniri  
1 tatlı kaşığı Tereyağı  
1 kg patates  
1 soğan  
1 çorba kaşığı sirke  
1 demet maydanoz  
2 dolmalık kırmızı biber  
Yarım limonun suyu

Patatesleri haslayın ve kabuklarını soyun. Püre haline getirin. Küçük küçük doğradığınız soğanı çiğ olarak patates püresine ekleyin. Kasar rendesi, tereyağı, sirke, tuz, karabiber, limon suyu ilave edip iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımın ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Üzerlerini bastırarak çukurlastırın. Maydanozu ince ince kiyin ve hazırladığınız patates toplarını maydanoza bulayın. Tohum ve sap kısımlarını temizlediğiniz kırmızı biberleri küçük kareler şeklinde kesin ve patates toplarının çukurlarına doldurun.

---