



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES TOPLARI

- 2 Diş sarımsak
- 2 Adet salatalık
- 5 Adet Patates
- 2 Su Bardağı yoğurt
- 1 Su Bardağı mayonez
- 1 Tatlı Kaşığı nane pulbiber tuz
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Önce patateslerimizi haşlıyoruz süzdükten sonra kabuklarını soyup içine 2 kaşık sanamızı ilave edip patateslerimizi iyice eziyoruz sonra içerisine rendelenmiş salatalığımızı nane ve tuz katıp elimizde yuvarlayarak toplar yapıyoruz toplarımızı geniş bir borcama sıralayıp üzerine karıştırdığımız yoğurt, mayonez ve saarımsakla karıştırdığımız karışımı patates toplarımızın üzerlerine gezdiriyoruz sonra pul biber ekeleyerek servis yapıyoruz.