



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES TOPULARI

- 1 kilo patates
- 2 yemek kaşığı süt
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı parmesan rende
- ½ tutam deniz tuzu
- ½ tutam çekilmiş karabiber
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış taze soğan
- 2 adet çırpılmış çırpılmış yumurta
- 3 su bardağı galeta

Patatesleri 20-30 dakika çatal girebilecek şekilde kaynar suda haşlayın.

Suyunu süzün ve tekrar tencereye alın.

Süt, tereyağı, tuz ve karabiber ile püre yapın.

Parmesan rende ve ince kıyılmış taze soğanı ekleyip karıştırın.

Buzdolabında 15-20 dakika soğutun.

Fırınınızı 200 dereceye getirin.

Patates püresinden golf topu boyu ebadında toplar yapın.

Çırpılmış yumurtaya bulayıp galeta ile üzerlerini kaplayın.

Fırın tepsisine alarak üzerlerine eritilmiş sana yağı ilave edin ve 12-15 dakika pişirin.

Sıcak servis edin.

