



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BALLI EKMEKÇİKLER

1/3 su bardağı bal

Tuz

2 adet patates

1 yemek kaşığı kabartma tozu

1/3 su bardağı süt

1/4 su bardağı eritilmiş tereyağı

1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi

Aldığı kadar un

Patatesleri haşlayın ve çatalla iyice ezin.

1 su bardağı unu, kabartma tozu ve tuzu bir kaba alıp karıştırın.

Üzerine eritilmiş tereyağı, limon kabuğu rendesi, bal ve püre haline getirdiğiniz patatesleri ekleyip yoğurun.

Hamur elinize yapışmayacak hale gelene kadar un ilave ederek yoğurmaya devam edin.

Fırın tepsinize yağlı kağıt serin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlak şekil verip tepsiye dizin.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin ılınmaya bırakın.

İlindikten sonra servis edin.