



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇİÇEK KANEPELER

3 tane yufka
3 tane yumurta sarısı
300 gr tereyağı
1 çay kasığı Tuz
1 çay kasığı Karabiber

Patatesleri haşlayıp soyun ve püre haline getirin. İçine yumurtaların sarısını, beyaz peyniri, tereyağı, tuzu ve karabiber ilave edip karıştırın. Yufkaları bir çay bardağı ile yuvarlak şekilde kesin. Kesilmiş yuvarlak yufkaların ortalarına, birer parça patates püresi koyun. Üzerine yine yuvarlak yufka koyup, tekrar püreden koyun. Böylece 3- 4 adet yuvarlak kesilmiş yufkayı üst üste hazırlayın. Sonuncu yufkayı da koyun ve bu yufka üzerine püre koymayın. Yufkanın tam ortasına parmağınızla bastırın. Bu işlemler bittikten sonra, bir tencerede yufkaları kızartın.