



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ETLİ EKMEK

MALZEMELER

1/2 kg Patates
100 gr un
3 corba kasigi margarin
1 yumurta
100 gr jambon yada fume et
1 adet soğan
kizarmak icin yag
tuz
Tartar sos icin
1 adet yumurta sarisi
biraz yag
1 adet salatalik tursusu
Kiyilmis biraz maydanoz ve dereotu
biraz krema
tuz ve karabiber

YAPILIŞI

Patatesleri soyun, bikac parcaya bolun ve haslayin. Pisen patatesleri catalla ezin, yalnız çok inceltmeyin. Patatesleri un, 2 yemek kasigi margarin, yumurta ve biraz tuz ile karistirarak hamuru hazirlayin. Sogan ve jambonlari ufak ufak dograyin ve 1 yemek kasigi margarinde soteleyin. Hazirladiginiz hamuru ince acin ve su bardagi ile yuvarlaklar cikartin. Bir yuvarlagin icine hazirladiginiz karisimdan koyun ve baska bir yuvarlak hamurla kapatın. Hamur bitene kadar islemi tekrarlayin ve kizgin yagda kizartin. Tarotor sos ve salata ile servis yapin.

Tartar sos:

Yumurta sarisini tuz ile iyice cirpin, icine sizdirarak zeytinyağını dokun ve mayonez yapin. (yada hazır mayonez kullanabilirsiniz). Icine kiyilmis maydanoz dereotu, salatalik tursusu, krema, tuz ve karabiberi koyarak karistirin.