



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ GÖZLEME

2 adet el açması ince yufkacı yufkası,
4 yemek kaşığı sıvı yağ,
4 çay kaşığı tereyağı
İçi için;
600 g patates,
1 adet soğan,
1 tatlı kaşığı domates salçası,
4-5 yemek kaşığı sıvı yağ,
1 tatlı kaşığı kuru nane,
Tuz

İçi için patatesleri haşlayın,
Sıvı yağı geniş bir tavada kızdırıp yemeklik doğradığınız soğanı kavurun,
Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun,
Soyup ezdiğiniz patatesleri ve damak zevkine göre tuzunu ekleyip sürekli karıştırarak birkaç dakika daha kavurun,
Naneyi ekleyip karıştırın ve ateşten alın,
Yufkaları ikiye bölün,
Parçalardan birini tezgahın üzerine yayın,
Ortasına patatesli harcın dörtte birini kare şekilde yayın,
Uzun kenarlarını ortaya katlayın,
Kısa kenarlardan birini de ortaya katlayıp üzerine bir yemek kaşığı sıvı yağ gezdirin,
Diğer kenarını da katlayıp kızdırdığınız yapışmaz özellikli tavada arkalı önlü kızartın,
Bir kenara alıp üzerine bir çay kaşığı tereyağını sürün,
Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp üst üste koyun.

