



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ GÖZLEME

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram patates
50 gram oda sıcaklığında tereyağ
3-4 çorba kaşığı krema
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı un

Patateslerin kabuklarını soyup iri iri doğrayın. Tuzlu su içinde haşlayın. Pişen patatesleri süzün, çatalla hiçbir pütür kalmayacak şekilde ezin. Küçük küçük kestiğiniz tereyağı, krema ve tuzu ekleyip yine çatalla ezmeye devam edin. Soğuduktan sonra üzerini streç filmle kapatıp en az 4-5 saat buzdolabında bekletin. Kullanacağınız zaman buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Yavaş yavaş un ekleyerek yoğurun. Unun hepsini birden eklemeyin, patatesin içindeki nişastaya bağlı olarak farklı miktarda un gerekecektir.

Yumuşak ama ele fazla yapışmayan bir hamur elde edince bezelere ayırın. Bezeleri un serptiğiniz tezgaha dizin ve üzerini bezle örtün. Her birini elinizle incelterek yaklaşık bir kahvaltılık tabağı büyüklüğünde açın. Bir taraftan açıp bir taraftan tereyağ sürdüğünüz krep tavasında veya başka bir tavada iki yüzünü de pişirin. Pişenleri bir bez arasına alırsanız soğumasını önlemiş olursunuz. Bütün bezeler piştikten sonra servis edebilirsiniz.

