



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ GÖZLEME

4-5 su bardağı un  
1 kase sıvıyağ  
4-5 adet haşlanmış patates  
Yeterince su  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kırmızı pu biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı margarin

Haşlanmış olan patatesleri eziyoruz pul biberini ve karabiberini, tuzunu koyup eziyoruz. İlk olarak un eliyoruz. Tuz ve yeterince su ve unun ortasının dan başlayarak topak kalmayacak şekilde kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzdan çok büyük olmayacak şekilde hamurları kesiyoruz. Oklava veya merdaneyle fazla ince olmayacak şekilde açıyoruz. Açtığımız yufkanın yarısına patatesli karışımdan koyup orta büyüklükte tavada orta ateşte pişiriyoruz arzu edenler güzel kızarmasını istiyorsanız sıvıyağ da kullanabilirler. Bütün hamurları bu şekilde yapıyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.07.2024