



## PATATESLİ HAMUR KIZARTMASI

4 su bardağı un  
2 patates  
Tuz  
Su  
Kızartmak için ayçiçek yağı

Patatesleri kabuklarıyla birlikte haşlayın. Kabuklarını soyup içlerini ezin. Un, tuz ve yumuşak bir hamur elde edene kadar su ekleyip yoğurun. 15-20 dakika dinlenmeye bırakın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp ayçiçek yağında kızartın. Sıcak servis yapın.

