



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KAHVALTILIK

2 patates
Tuz
Pul biber
Karabiber
Mısır nişastası
Maydanoz
Yumurta

2 patatesi küp küp doğrayın ve haşlayın.
1 kap içerisine alıp ezin.
Üzerine 2 tutam tuz ve 1 çay kaşığı pul biber ekleyin.
1 demet maydanozu ince ince doğrayın ve üzerine ekleyin.
2 yemek kaşığı mısır nişastasını ekledikten sonra yoğurun.
Hamuru 5 parçaya bölün.
Silindir şeklinde yoğurun.
Çatal yardımıyla ezin.
Silindirleri 5 eşit parçaya ayırın.
Ayrı bir kaba bir yumurta kırın.
Galeta unu ve bir yemek kaşığı parmesan peynirinin ve fesleğeni ayrı bir kabın içerisine alın karıştırın.
Daha sonra silindirleri yumurtaya bulayıp galeta unuyla harmanlayın.
Kızgın yağda patatesleri kızartın.

