



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KAHVALTILIK

<https://www.aksam.com.tr>

2 patates
Tuz
Pul biber
Karabiber
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 demet maydanoz
1 yumurta
Galeta unu
1 yemek kaşığı parmesan peyniri (isteğe bağlı)
Fesleğen (isteğe bağlı)
Kızartmak için sıvı yağ

İlk olarak, 2 patatesi küp küp doğrayın ve haşlayın. Haşlanan patatesleri bir kap içerisine alın ve iyice ezin. Ezdiğiniz patateslerin üzerine 2 tutam tuz, 1 çay kaşığı pul biber ve ince doğranmış maydanozu ekleyin. 2 yemek kaşığı mısır nişastasını karışıma ekleyin ve iyice yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru 5 parçaya bölün ve silindir şeklinde şekillendirin. Çatal yardımıyla üzerini hafifçe ezin. Ayrı bir kaba 1 yumurta kırın ve çırpın. Başka bir kaptaki galeta unu, 1 yemek kaşığı parmesan peyniri ve fesleğeni karıştırın. Hazırladığınız silindirleri önce yumurtaya, sonra galeta unu karışımına bulayın. Kızgın yağda hazırladığınız patatesli silindirleri altın rengi alana kadar kızartın. Kızaran patatesleri kağıt havlu üzerine alın ve fazla yağını çekirin. Sıcak servis yapın.

