



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KÜLBASTI PANE

8 adet patates
1 su bardağı sıcak süt
4 çorba kaşığı margarin
4 adet külbastı
1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 demet maydanoz
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayıp ezin. Sıcak süt, margarinin yarısı, tuz ve karabiberle karıştırın. Kalan margarini tavada eritin. Külbastıları arkalı önlü kızartın. Üzerine sıcak su koyup 20 dakika pişirin. Etləri önce galeta ununa, sonra çırpılmış yumurtaya bulayın, önlü arkalı tekrar kızartın. Maydanoz ve sarımsağı zeytinyağında sote edin. Pürenin üzerine maydanozları ve külbastı panelleri koyarak servis yapın.



Fotoğraf "A. Adnan" tarafından gönderildi. 18.11.2015