



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATATESLİ LOKMA

1 paket yaş maya
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
İçi için:
3 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ

Hamur malzemesiyle hamur yoğrulur, 1 saat dinlendirilir. Patates haşlanır rendelenir. Tavaya sıvıyağ konur, ince kıyılmış soğan eklenir ve kavrulur. Üzerine rende patates, tuz ve pul biber katılır, 5 dakika kadar kavrulur. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır. Ortasına patatesli iç konur. Kenarlardan yukarı doğru toplanır, birleştirilir ve top şeklinde yuvarlanır. Tavaya yağ konur, ısınca toplar atılır ve altın rengi kızartılır.
