



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MİNİK EKMEKLER

1/3 su bardağı bal
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 adet orta boy patates
1 yemek kaşığı kabartma tozu
1/3 su bardağı süt
1/2 su bardağı erimiş margarin
1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
Aldığı kadar un

Patatesleri haşlayın ve çatalla iyice ezin.

1 su bardağı unu, kabartma tozu ve tuzu bir kaba alıp karıştırın.

Üzerine erimiş olan margarini, limon kabuğu rendesi, bal ve püre haline getirdiğiniz patatesleri ekleyip yoğurun.

Hamur elinize yapışmayacak hale gelene kadar un ilave ederek yoğurmaya devam edin.

Fırın tepsinize yağlı kağıt serin.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlak şekil verip tepsiye dizin.

Önceden 180 C° ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin ılınmaya bırakın.

İlindikten sonra servis edin.