



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PEYNİRLİ RENKLİ TOPLAR

100 gram beyaz peynir
5 adet orta boy patates
Yarım ay bardağı örekotu
Yarım ay bardağı kırmızı pul biber
Yarım demet dere otu
Yarım adet mor lahanaya
1 yemek kaşığı margarin
Tuz
1 adet havuç

Önce patatesleri haşlıyoruz haşlanan patateslerin kabuğunu soyup güzel eziyoruz.Daha sonra içine margarini ve tuzu ekleyip ezerek karıştırmaya devam ediyoruz. Patateslerin içine beyaz peyniri de ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz.Karışım homojen hale gelen karışımından ceviz büyüklüğünde toplar yapıyoruz.çörek otunu,pul biberi,ufak ufak doğranmış dere otunu,ufak ufa doğranmış mor lahanayı,rendelenmiş havucu ayrı ayrı kaplara bırakıyoruz ve topların üzerilerinin her birini bu malzemelerle eşit bir şekilde tek tek döndürüp kaplıyoruz.Daha sonra topları servis tabağına alıp servise sunabiliriz