



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PUFLAR

150 Gr Sana Klasik
2 Adet taze soğan
1 Adet yumurta
4 Su Bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı yoğurt
1 Tutam karabiber
1 Tutam tuz
4 Adet patates

Unu derin bir kaba alıp ortasına yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve tuz koyduktan sonra biraz karıştırıp yavaş yavaş suyunu ekleyerek hamuru yoğurun. Yumuşak ve ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde ettikten sonra kabı bir kenara alıp içini hazırlarken hamuru dinlendirin. Haşlanan patatese soğan, tuz ve karabiber ekleyerek iyice ezin. Dinlenen hamurdan bezeler kopartıp çok kalın olmayacak şekilde açın. Açtığınız hamurun üst kısmını bir su bardağı yardımı ile çok bastırmadan işaretleyin ve iç malzemenizi bu yuvarlakların tam ortasına gelecek şekilde koyup hamurun alt kısmını içli kısma gelecek şekilde örtün, su bardağı ile kesin. Böylece aynı anda birçok yuvarlak elde edeceksiniz. Hamuru bitirene kadar aynı işleme devam ederek kızgın yağda (erittiğimiz yağımızı) hamurlarınız altın rengini alana kadar kızartın.