



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ekşi hamurlu (mayalı) olarak yoğrulur. Su, un, tuz ve maya konularak hazırlanan bu hamurun içine, haşlanıp ezilmiş patates, soğan, kıyma, tuz ve biberle karışık bir iç konulur. Yuvarlak açılan yumak içerisine patates harcı konduktan sonra kendi üzerinde katlanır. Yarım çörek büyüklüğünde olur. Eskiden bilhassa çok soğuk günlerde yapıldığında yenmek için ısıtıldığı zaman sanki fırından yeni çıkmış gibi olurdu. Aynı hamurun içine kıyma konursa ona da "kıymalı" denir.

---