



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ TAVA EKMEĞİ

Hamuru için:

1 adet patates (haşlanmış)

1,5 su bardağı un

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Kızartmak için:

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Haşlanmış patatesi rendeleyin ya da ezin.

Üzerine unu ve yağı koyup harmanlayın.

Karışımı önce bastırarak bir araya getirin ve sonrasında pürüzsüz olana kadar yoğurun.

Hamura tuzu ekleyip bir dakika daha yoğurun ve streçleyin.

On beş dakika buzdolabında dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru hafifçe unlayın ve bir santimetre kalınlığında açın.

Hamuru ufak parçalar halinde kesin.

Tavayı ısıtın ve yağ ekleyin.

Hamurları önlü arkalı toplam 5-6 dakika kızartın.

Kızartırken hamurların yanmaması için ara ara ocağın sıcaklığını düşürebilirsiniz.

Sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

