



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TOP

Malzeme

- 1 paket Sana Kase
- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı süt
- 3 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı beyaz peynir
- Yarım demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Muskat rendesi
- Aldığı kadar un
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz ve

Hazırlanışı

Patatesleri haşlayın.

Havucun kabuklarını kazıyıp, haşladıktan sonra rendeleyin.

Beyaz peyniri rendeleyin.

Bir yumurtanın beyazını ve sarısını ayırın.

Yumurta beyazının içine kalan bütün yumurtayı kırın.

Yumurta sarısını en son patatesli topların üzerine sürmek için kenara ayırın.

Dereotunu ayıklayıp, kıyın.

Haşlanmış patatesleri derin bir kâse içinde ezin.

İçine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Crème Bonjour'u, ayrı bir kâseye kırdığınız yumurtaları ve az miktarda un ilave ederek yoğurun.

Daha sonra hamurun içine yoğurdu, sütü, kabartma tozunu, kırmızı pul biberi, tuz karabiberi ve ele yapışmayacak hale gelene kadar un ilave ederek yoğurun.

En son olarak hamurun içine kıyılmış dereotunu, muskat rendesini, rendelenmiş beyaz peyniri, rendelenmiş havucu ekleyip, yoğurmaya devam edin.

Hamur kıvamına geldikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın.

Sıvı sana ile yağlanmış tepsiye patatesli topları dizip, üzerlerine bir fırça yardımı ile ayırdığınız yumurta sarısını sürün.

Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak pişirip, arzuya göre Sana ekmek üstü ile birlikte sıcak sıcak servis edin.