



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TUZLU KURABIYE

Patates püresi
Patates hamuru
Kızartmalık yağ
Un
Yumurta
Kuru ekmek

Patates püresini ve patates hamurunu hazırlayıp ikisini iyice karıştırın. Tepsiyi unlayın, sonra karışımdan küçük çubuklar meydana getirin. Tepsiyi buzluğa koyup çubukların iyice donmasını bekleyin. Unu çırpılmış yumurtayı ve ufalanmış ekmeği ayrı kaplara koyup hazırlayın, donmuş çubukları tepsiden çıkarın (bunu yapmanın en iyi yolu tepsiyi masaya hızla bırakmaktır) Çubukları önce una sonra yumurta karışımına en sonunda ufalanmış ekmeğin içine batırın. Yağı iyice kızdırıp çubukları altın rengini alana kadar kızartın, kızarmış çubukları kağıt havluyla kurulayın.

[ML® Patatesli Jumbo Bisküvi için tıklayın](#)