



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERİ BACASI PATATES

1 kg küçük aynı boy patates
150 gr tereyağı
1 tüp balık ezmesi
Kızartma yağı

Patatesleri yıkayıp soyun. Hepsine mümkün olduğu kadar aynı şekli vermeye çalışın. Altlarını düz keserek dik oturmasını sağlayın. İçlerini oyup çıkartın.tuzlu suda bekletin. Düz bir tabağın içine tereyağını koyup balık ezmesini içine sıkıp çatalla ezerek yumuşak macun haline gelinceye kadar karıştırın. Patatesleri sudan alıp duruladıktan sonra bol kızgın yağda kızartın. Altın sarısı bir renk alınca süzgeçle yağdan alınız. Fazla yağın süzüp içini yaptığınız karışımla doldurup yan yana servis tabağına dizin. Ilık veya soğuk ikram edebilirsiniz.

Not: Patateslerin içinin pişip pişmediğini anlamak için kürdan kullanın, kolay batıyorsa pişmiş demektir.