



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ÇITIR PATATES TOPLARI

- 3 adet patates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- ½ su bardağı kaşar peyniri
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ince çekilmiş mısır gevreği
- Tuz
- Karabiber
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup ezin. Tereyağı, kaşar peyniri, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Yumurtayı bir kasede çırpın. Patates toplarını önce yumurtaya ardından çekilmiş mısır gevreğine bulayıp kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

