



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIEMONTE USULÜ RAGU SOSLU PATATES LOKMASI

500 gram haşlanmış patates
2 su bardağı un
3 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
2 adet yumurta
Tuz, karabiber
Ragu sosu için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım kuru soğan
1 diş sarımsak
100 gram kıyma
200 gram domates
Çeşitli baharatlar
Süslemek için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Taze adaçayı yaprağı

Öncelikle ragu sosu hazırlayın. Tavaya zeytinyağını alın. İncecik kıyılmış soğanı ve sarımsağı ekleyin. Hafifçe pembeleşmeye başladığında kıymayı ekleyin. Kıyma kavrulana dek işleme devam edin. Rendelenmiş domatesleri ve çeşitli baharatları ilave edin. Kısık ateşte, karışım koyulaşana dek pişirin. Haşlanmış patateslerin kabuğunu soyup, ezerek, püre haline getirin. Diğer malzemeleri ekleyip, iyice yoğurun. Parmak kalınlığında, yuvarlak, uzun şeritler hazırlayın. Bu şeritleri 3-4'er cm genişliğinde kesin. Tencerede yeterince su kaynatın. Patates lokmalarını ekleyin. 6 dakika haşlayın. Suyunu süzün. Servis tabağına aktarın. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirin. Ragu sosu üzerine yayın. Taze adaçayı yapraklarıyla süsleyip, servis yapın.

