



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMATSİ YAİTSA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Yumurta
Un
Kıyma
Galeta unu
Sıvıyağ

Yumurtalarınızı haşlayın ve soyun.

Sonra una bulayın.

Kıymayı dilediğiniz baharatlarla karıştırıp köfte gibi yoğurun.

Una bulanmış yumurtalarınızın üzerine kıymayı hamur gibi açıp sarın.

Yumurtaların hepsine aynı işlemi gerçekleştirdikten sonra önce çırpılmış çiğ yumurtaya sonra galeta ununa batırın ve kızgın yağda kızartın.

