



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ PATATES TOPLARI

- 5 adet patates
- 2 çorba kaşığı mayonez
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 silme tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2-3 diş sarımsak
- 1 çay tabağı kırmızı lahana
- 1 çay tabağı havuç
- 1 çay tabağı dereotu
- 1 çay tabağı susam

Patateslerin dışlarını güzelce yıkanır ve düdüklü tencerede haşlanır. Haşlanan patatesleri soyulur ve sıcakken güzelce ezilir. Üzerine mayonez, tereyağı, karabiber, tuz eklenir ve güzelce karıştırılır. Karışımdan ceviz büyüklüğünde paçalar alınır ve yuvarlak şekiller verilir. Havucun kabuklarını kazınır. Rendenin kalın tarafı ile rendelenir. Dereotu ve lahana ayıklanır yıkanır orta incelikte kıyılır. Susam da ayrı bir tabağa konulur. Ayrı ayrı tabaklara havuç, lahana, dereotu, susam alınır. Hazırladığınız her bir patates topunu istediğiniz kaplama malzemesine bulandırın. Bu işlemi patates topları bitene kadar tekrarlayın. Servis tabağına yerleştirin ve servis yapın. Servis tabağında renkli çubuklar takarak farklı sunum yapabilirsiniz.

