



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RENKLİ PATATES TOPLARI

- 4 adet haşlamalık patates
- 2 adet havuç
- Yarım demet maydanoz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patatesleri yıkayın ve bol suda iyice yumuşayana kadar haşlayın. Soğuk suda bekletin ve soyun. Geniş bir kap içine rendenin iri tarafı ile rendeleyin. İçine limon suyu, zeytinyağı ve tuz ekleyerek yoğurun. Patateslerin kıvamı hafif cıvık olacak.

Havuçları yıkayın ve kabukları soyarak rendeleyin. Maydanozları ince ince kıyın ve ayrı kaplara alın.

Patatesten cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp ve elle şekil vererek havuç ve maydanoza bulayın.

Buzdolabında yarım saat dinlendirerek servis yapın.

