



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENGARENK PATATES TOPLARI

- 3 adet orta boy patates
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 tatlı kaşığı muskat cevizi rendesi
- 1 tatlı kaşığı tuz (azaltıp artırılabilir)
- 1 adet havuç
- 1/2 demet maydanoz (veya fesleğen)
- 2 yemek kaşığı haşhaş tohumu

Patatesleri iyice yıkadıktan sonra su dolu bir tencere de haşlanmaya bırakın.

Maydanozları incecik kıyın, havucu rendenin en ince yeriyle rendeleyin.

Haşlanan patatesleri mümkün olduğunca sıcakken soyun ve hemen ezin.

Sıcakken tereyağı ve yumurtayı ekleyip ezmeye ve karıştırmaya devam edin.

Tuz ve muskatı da ekleyip şöyle bir karıştırın.

Soğumaya bırakın ki iyice katılaşsın.

Soğuduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve isteğinize göre havuca, maydanoza veya haşhaşa bulayıp servis tabağına alın.

Dilerseniz bulamak için kırmızı biber ve çörekotu da kullanabilirsiniz.

Not: Patatesleri iyi haşlayın sert kalmasın ama çok haşlayıp da parçalanmasına da izin vermeyin. Eğer patates çok sıcakken yumurtayı eklerseniz, patatesin sıcaklığıyla yumurta da pişecektir. Eğer patates soğuduysa, yumurtayı ekledikten sonra karışımı yapışmaz bir tavaya alıp kısık ateşte biraz çevirin.

