



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ PATATES TOPLARI

Malzemeler

5 orta boy haşlanmış patates

1 ay bardağı sıvı yağ

yarım limon suyu

tuz

yarım demet dereotu

1 iri boy havuç

Çörekotu

pulbiber

Haşlanmış patatesleri sıcakken rendeleyin. Limon suyu zeytinyağı ve tuz ekleyerek ezerek püre haline getirin. Ceviz iriliğinde yuvarlak şekiller verip rendelenmiş havuç kıyılmış dereotu pul biber ve çörek otunun içinde ayrı ayrı yuvarlayıp servis tabağına alalım.