



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKALI PATATES KİŞ

1 bađ roka yapraları
500 gr patates
250 gr arpacık soğanı
1 yemek kaşığı mercanköşk
5 adet yumurta
4 yemek kaşığı sıvı yağ
100 gr beyaz peynir
2 çay kaşığı karabiber
Tuz

Patatesleri haşlayın. Haşlanan patatesleri çatalla ezin. Rokaları yıkayın ve kurumaya bırakın.

Büyük bir tencerede 2 yemek kaşığı yağ kızıdırın. Arpacık soğanlarını ekleyin ve yaklaşık 10 dakika kadar, yumuşayana kadar pişirin. Sonrasında da rokaları ekleyerek, arada sırada karıştırarak 15 dakika kadar üzeri kapalı olarak pişirin. Ateşten aldıktan sonra 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Bu arada yapışmaz bir tavada kalan 2 yemek kaşığı yağ kızıdırın. İçine ezilmiş patatesleri ekleyerek arada sırada karıştırarak şekilde, 10 dakika kadar çevirin. Karışıma mercan köşk ekleyip yaklaşık 5 dakika daha pişirin.

Ezilmiş patates karışımı büyük bir kaba alın. Yumurta, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Rokaları doğrayın. Sonra rokali karışımı, patatesli karışıma ilave edip, üzerine beyaz peynir, de ekleyip karıştırın.

Küçük boydaki tart kalıplarını yağlayın. harcı paylaştırıp yaklaşık 25 dakika pişirdikten sonra oda sıcaklığında servis edin.