



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RÖŞTİ

Malzeme:

3 adet büyük boy patates

2 adet soğan

2 adet yumurta

50 gram Teremyağ

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

1 kahve fincanı krema

175 gram keçi peyniri

1/4 demet maydanoz

8 adet kiraz domates

Kızartmak İçin :

Bizim Mutfak Ayçiçeği Yağı

Soğanları yemeklik doğrayın. Bir tavada Teremyağ'ı eritip soğanları soteledikten sonra soğumaya bırakın. Patateslerin kabuklarını soyup rendenin kalın tarafıyla rendeleyin. Temiz bir tülbente sarıp sıkıştırarak suyunu sıkın. Keçi peynirini rendenin ince tarafıyla rendeleyip krema ekledikten sonra pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Teremyağ'da sotelenmiş soğan, rendelenmiş patates, yumurtalar, ince doğranmış maydanoz, tuz, un ve karabiberi karıştırıp blenderde ezin. Koyu kıvamlı harcı bir kaşık yardımı ile kızgın yağda kızartın. Soğuduktan sonra pürüzsüz bir kıvama gelen peynirden roştinin üzerine yerleştirin. Kiraz domates ve maydanoz ile süsleyin, servis yapın.