



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEPET PATATES

Sepet için:

4 büyük boy yuvarlak sarı patates

2 küçük boy yuvarlak sarı patates

4 su bardağı sıvıyağ

1 paket kürdan

İçerisinde:

1/2 ölçü patates köftesi

1/2 ölçü kuru köfte

Küçük patatesleri soyup yarım cm. kalınlığında dilimlere kesiniz. (Daireler 3 4 cm. çapında olmalıdır.) 7 kürdanı eşit aralıklarla daire patateslerin etrafına hafif dışa meyilli olarak saplayınız.

Büyük patatesleri soyup 1/2 cm. kalınlığında dilimlere kesiniz. Her patates dilimini dıştan içe doğru 1 mm. kalınlığında soyarak kaset şeridi haline getiriniz. Oluşan uzun şeritleri kürdanların dibinden başlayarak iç ve dıştan dolaştırıp sepet şeklinde ürününüz.

Kızdırılmış bol yağda hafif pembe renkte kızartıp, kağıt yayılmış tabağa alınız. Yağı süzöldükten sonra servis tabağına sepetleri diziniz.

Not: Hazırlanan kuru köfteleri sepetlerin içersine doldurabilirsiniz. Bir et yemeğinin yanında verilecekse zevke göre içine sebze garnitürü veya rus salatası konur.

---