



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ PATATES TOPLARI

Patates 3-4 adet orta boy  
Un 2 yemek kaşığı  
Sosis 400 gr  
Taze kaşar 100 gr  
Cheddar peyniri 50 gr  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Kekik 1 çay kaşığı  
Pulbiber 1 çay kaşığı

Patatesler çok yumuşamayınca kadar haşlanır.  
Patatesler rendelenir içine un eklenir. Kaşar ve cheddar peyniri rendelenir.  
Baharatlar eklenir. Sosisler orta büyüklükte doğranır.  
Patatesli harçtan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın. Avuç içinde açıp,içine sosis ekleyip parmağınızla şekillendirin.  
Derin kızgın yağda kızartın.

Not: Patatesler çok fazla haşlanmaz daha sonra rendeleneceği için. Yoğurtlu veya domatesli dip soslarla sunulabilir.

