



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU PATATAESLİ METAZ (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur İçin:

Buğday unu 5 Su bardağı

Tuz 1 Tatlı Kaşığı

Su 1,5 Su bardağı

Yoğurt Sosu İçin:

Yoğurt 2 Su bardağı

Ayçiçeğı yağı 1 Çorba kaşığı

Toz biber 1 Tatlı kaşığı

Sarımsak 1 Diş

Tuz 1 Tatlı kaşığı

Patates Kavurması için:

Haşlanmış patates 1/2 Kg.

Karabiber 1 Çay kaşığı

Toz biber 1 Çay kaşığı

Salça 1 Tatlı kaşığı

Margarin 1 Tatlı kaşığı

Ayçiçeğı Yağı 1 Tatlı kaşığı

Pul biber 1 Çay kaşığı

Hamur malzemeleri bir kaptaki karıştırılarak kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Bir tencereye margarin ve ayçiçek yağı (Ter tatlı kaşığı) katılarak eritilir. Baharatlar ve salça içine eklenerek karıştırılır. 1 Tatlı kaşığı tuz ve haşlanarak ezilmiş patates ilave edilerek iyice karıştırılır. Hamur 2 veya üç parçaya ayrılarak oklava ile 1 cm. kalınlığında açılır. Bardakla bu hamur kesilip içine kavrulmuş patates karışımından yarım çorba kaşığı katılarak hamur hava almayacak şekilde kapanır. Kapanmış olan hamurlar, bir tencerede kaynayan suyun içine atılır. 15 dakika kaynatılarak süzgeç ile alınır. Sarımsaklanmış yoğurt haşlanmış hamurun üzerine dökülür. Üzerine de Ayçiçeğı yağı ve toz biber ile hazırlanmış sos ilave edilir.



6