



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PATATES

1 patates
100 gr. sucuk
3 yemek kaşığı panço unu
1 yemek kaşığı un
1 yumurta beyazı
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Patates ve sucukları ince ince halka şeklinde kesin. Patatesleri kaynayan suya atın ve 4-5 dakika pişirin. Ardından sudan çıkarıp soğumaya bırakın. Bir çorba kasesine yumurta kırın, üzerine tuz ve karabiberle çırpın. Patates altta kalacak şekilde patates ve sucukları üstüste dizin. Üç sucuk, dört patatesle bir servisi hazırlayın. Üzerine bir kürdan geçirin. Hazırladığınız yumurtalı karışımı, una ve son olarak panço ununa batırıp 160 derece yağda kızartıp, kürdanı çıkarın. Kürdanın hizasından ikiye bölerek ve tabağı maydanozla süsleyerek servis edin.