



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI PATATES TOPLARI

<https://www.elele.com.tr>

3 orta boy patates
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı kişniş
2 dal taze kekik
200 gr nohut unu
Yarım limonun suyu
1 su bardağı susam
1 su bardağı yoğurt
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber

Kıyılmış dereotu ve yoğurdu bir kasede karıştırın. Patatesleri fırında ya da mikrodalga fırında yumuşayınca kadar pişirin. Kabuğunu soyup çatalla ezerek bir kaba alın ve soğumaya bırakın. Patatese rendelenmiş sarımsak, kimyon, kekik, kişniş, limon suyu, nohut unu ve salçayı ekleyin. Krema haline gelene kadar karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyin. Üzerini kapatın ve buzdolabında en az 1 saat bekletin. Harçtan parçalar koparıp yuvarlayın ve bolca susama buladıktan sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 200 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika pişirin. Servis tabağına dereotlu yoğurdu yayın. Üzerine topları yerleştirin.

