



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PATATES

800 gr. patates
40 gr. zeytinyağı
2 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı tepeleme un
1 su bardağı silme süt
Tuz, kekik, nane

YAPILIŞI:

Patatesleri ayıklayıp, yıkayınız. Cevizden büyük parçalara iri iri doğrayınız. Bir tavada hafif ateş üzerinde zeytinyağını kızdırınız. Ufalanmış kekik ve naneye buladığınız patatesleri tuzlayarak bu yağda karıştırarak kızartınız. Gerekirse çok az su ilave ediniz. Patatesler yumuşayınca ateşten alınız. Sıcak bir yerde muhafaza ediniz. Tavanın içinde kalan suya bir kaşık silme un ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurunuz. İçine yumurta sarısını ekleyip karıştırınız. Azar azar sıcak sütü döküp, tahta kaşıkla karıştırarak bütünleştiriniz. Yaptığınız bu meyaneyi, sıcak muhafaza ettiğiniz pişmiş patateslerin üzerine kaynar vaziyette dökünüz.