



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAHRANABAŞI (KARAMAN)

Fatma Ünlüküş

Patatesler haşlanır, doğranmış soğan üzerine patatesler sıcak olarak rendelenir, baharatlar ilave edilir. Dügürcük, doğranmış kuru kıyma, sıvı yağ, un, yumurta ile iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır, ardından avuç ayası genişliğinde yuvarlaklar açılır. Yağlanmış fırın tepsisine koyarak 175 °C sıcaklıkta üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Yanında ayran veya komposto ile ikram edilir.
