



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHRANABAŞI (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Kuru soğan 2 adet

Patates 1 kg.

Kuru Reyhan 1 çay kaşığı

Kekik 1 çay kaşığı

Pul Biber 1 çay kaşığı

Kavrulmuş Kuru Kıyma 250 gr.

Yumurta 2 adet

Un 2 yemek kaşığı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Sıvı yağı 5 çorba kaşığı

İnce düğürcük 250 gr.

YAPILIŞI:

- 1) Patatesleri haşlarız, doğranmış soğan üzerine patatesleri sıcak olarak rendeleriz, tüm baharatları ilave ederiz. Kuru kıyma (doğranmış), yumurta, un, sıvı yağ ve düğürcük de ilave ederiz.
- 2) Tüm bu karışımı yaklaşık 5 dakika yoğururuz. Karışımından küçük bezeler alarak (ceviz büyüklüğünde) çay tabak altı büyüklüğünde yuvarlak olarak elde açıyoruz.
- 3) Daha önce yağladığımız fırın tepsisine koyarak 175 derece sıcaklıktaki fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişiririz.
- 4) Sıcak olarak servis yaparız. Yanında ayran veya komposto ile ikram edilir.