



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI PATATES MAT-TANG

<https://koreyemek.blogspot.com>

tatlı patates 300 gr
sıvı yağ 5 su bardak
çörekotu 1 çay kaşık
serbet için:
şeker 1 su bardak
su 1 su bardak
bal 1 çorba kaşık

Tatlı Patatesi uygun bir şekilde doğranır. (Türkiyede Antalya ve Adanada çıkıyormuş)👉

Geniş bir tavada sıvı yağı kaynatır. Doğranmış tatlı patatesi yağda kızarmaya başlar.

2 kere bu işlem yapacaktır.

İçi haşlanınca çıkarır.

yağı bir az daha kızardıktan sonra tekrar kızaracaktır.

Bu arada serbeti hazırlanır. Bir su bardağa bir su şeker ve bir yemek kaşık bal. Karıştırılmadan kaynamaya başlar.

Tatlı patatesi 2 kere kızarması. Kahve ya da sarı rengi olmalıdır.

Kaynamış serbette tatlı patatesi ilave eder. Kısık ateşte su azalınca dek karıştırarak kaynatır.

Çörekotu serperek servis eder.

