



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK BUDU GÖRÜNÜMÜNDE PATATES KÖFTESİ

4 adet iri patates
1 adet patates (kızartmalık dilimlenmiş)
4 yemek kaşığı tereyağı
1 kase maydanoz
150 gr. kaşar rendesi
Tuz
Karabiber
1 su bardağı sıvıyağ
3 adet yumurta
Yeteri kadar galeta unu

Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyduktan sonra ezin. Püre yapar gibi, içine tereyağını, kaşar peynirini, maydanozu, tuzu, ve karabiberi ekleyip karıştırın. Patates ezmesinden parçalar alıp, tavuk budu görüntüsü verin. Tabağa dizin. Başka bir tarafta dilimlediğiniz patatesleri kızgın sıvı yağda kızartın. Kızaran patatesleri tavuk budu görüntülü patatese kemik gibi ekleyin. Önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa batırıp, kızgın yağda kızartın, sıcak servis edin.

