



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TEL ŞEHİRİYELİ PATATES TOPLARI

5-6 adet patates
2 adet yumurta
Yarım su bardağı galeta unu
Tulum peyniri
Yeşil soğan
Maydanoz
Dereotu
Kimyon
Karabiber
Pulbiber
Tuz
Üzeri için:
Tel şehriye
Yumurta beyazı
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patatesleri haşlayıp soğuduktan sonra eziyoruz. Baharatlarını ve tuzu ilave edip karıştırıyoruz. Üzerine tulum peyniri, yumurta sarısı, galeta unu ve yeşillikleri katıp karıştırıyoruz. Yuvarladığımız zaman ele yapışıyor, biraz daha galeta unu ilave edebiliriz. Sonra cevizden biraz daha büyük yuvarlaklar yapıp önce yumurta beyazına, sonra tel şehriyeye bulayıp tekrar avucumuzun içinde yuvarlıyoruz, sertleşmeleri için buzdolabına koyup biraz bekletiyoruz. Sertleşen patatesli topları kızgın yağda kızartarak servis yapıyoruz.

