



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE İÇLİ PATATES

5 adet haşlanmış patates
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı un
1 tutam Tuz
1 miktar Karabiber
1 miktar Toz kırmızıbiber
Panelemek için:
2 adet yumurta
1 miktar Un
Galeta unu
İç Harcı için:
150 gram kıyma
1 adet soğan
1 kase ceviz
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tutam Tuz
1 miktar Karabiber
1 yemek kaşığı yağ
Garnitürü için:
Renkli yeşillik
1 adet Çeri domates
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Tenceremize yağımızı koyup ince doğradığımız soğanları da katıp kavuruyoruz. Üzerine salça ve kıymamızı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Baharatları cevizi ve incecik doğradığımız maydanozları ekledikten sonra harcımızı karıştırıyoruz. Ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz. Derin bir kabın içerisine patatesleri rendeliyoruz. Üzerine baharatları yumurta sarısını ve unu ekleyip yoğuruyoruz. Bir kenarda dinlenmeye bırakıyoruz. Dinlenmiş olan harcımıza yuvarlanabilir kıvama gelene kadar irmik yada un ilave ediyoruz. Patatesten ceviz büyüklüğünde parçalar yapıp açıyoruz. İçerisine kıymalı harçtan koyup poğaça kapatır gibi kapatıyoruz. Derin dondurucu da 5 dakika bekletiyoruz. Panelemek için karıştırma kabının birine yumurta sarısını diğerine ise galeta ununu koyuyoruz. Patateslerimizi önce unluyoruz sonra yumurtalayıp galeta ununa batırıp yağda kızartıyoruz.



