



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOMBALAK HAMURLAR

500 Gram lor
200 Gram Patates unu
1 Yemek kaşığı Frenk maydanozu
1 Yemek kaşığı Nane (kahverengi)
1 imdik Tuz ve karabiber
6 adet Yumurta
600 Gram Un
4 Yemek kaşığı süt
4 adet haşlanmış patates
80 gr tereyaęı

Patates unu beyaz unu bir kava koyun yumurtaları kırın tuzunu atıp su gerektiği kadar ekleyerek yoğurup yumuşak bir hamur elde edin bir saat kadar üstünü ıslak bez ile örtüp dinlendirin haşlanmış patatesleri bir atal yardımı ile ezelim loru ince kıyılmış Frenk maydanozunu tuz karabiber nane ekleyelim süt koyalım ve karıştıralım, dinelen hamuru merdane ile orta incelikte olacak şekilde açalım bardak ve ya kalıp varsa kalıpları bastırarak yuvarlaklar çıkartalım her bir yuvarlağın arasına lorlu patates püresinden bir kaşıık koyup diğer bir yuvarlağı üstüne kapatıp yanlarını atal veya elimiz ile bastırıp yapıştıralım bu işlem bitince geniş bir tencerede su kaynatıp bu yuvarlakları pişirelim ve süzelim geniş bir tavada tereyağı kızdıralım suyu süzülen yuvarlakları kızgın yağda önlü arkalı kızartalım ve servis tabağına koyup göbek marul ile süsleyerek servis edelim.