



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP PATATES

5-6 adet patates
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Patatesler yıkanıp iyice haşlanır. Kabukları soyulur. Rendelenir. Nane, kırmızı pul biber, karabiber, limon suyu, tuz ve sıvı yağ eklenip iyice yoğurulur. Cevizden büyük parçalar hazırlanıp top top yapılır. İncecik kıyılmış taze soğan ve maydanoz bir tabağa konur. Ve bu toplar bu karışım da yuvarlanır. Her yerine bulaşması sağlanır. Yine kıyılmış maydanoz ve taze soğan karışımı servis tabağının dibine konulur ve patates topları da bu yeşilliğin üzerinde servis yapılır.