



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURT SOSLU PATATES TOPLARI

- 1,5 su bardağı ince bulgur
- 2 haşlanmış patates
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı un
- Maydanoz, sıcak su, tuz, nane
- Sosu için:
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber, nane

Yoğurma kabında bulguru, haşlanmış sıcak patatesi bir miktar sıcak suyla yoğurun. Üzerini kapatıp 5 dakika bekletin. Daha sonra yumurtayı, salçayı, unu, tuzu, kıyılmış maydanozu ekleyip yoğurun. Bu harçtan küçük köfteler yapıp, tuzlu suda haşlayın. 10 dakika sonra süzüp servis tabağına aktarın. Üzerine önce sarımsaklı yoğurdu, ardından pul biber ve nane konup eritilmiş tereyağını gezdirin.



Fotoğraf "songül soner" tarafından gönderildi. 17.08.2015



Fotoğraf "im" tarafından gönderildi. 19.09.2016

© lezzetler.com tarif no:91341 • adi:Yoğurt Soslu Patates Topları • gönderen:zorbey • indirme tarihi:03.04.2025 - 16:43