



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA ÇANAĞINDA PATATES PİYAZI

- 1 adet yufka
- 2-3 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam nane
- 1 tutam maydanoz
- ½ adet limon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane

Bir yufkayı üst üste katlayın. Su bardağı yardımı ile yufkadan yuvarlaklar kesin. İkişer yufka üst üste gelecek şekilde kızgın yağa atın. Kızarıncan kepece yardımıyla çanak şekli verin. İç harcı için patatesleri küp küp doğrayıp kızartın. Soğanı jülyen, yeşillikleri de minik minik doğrayın. Bir kapta baharatları ve limon suyunu tuzla harmanlayın. Tüm bu malzemeleri karıştırıp yufka çanaklarına pay ederek servis yapabilirsiniz.

