



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI KİMYONLU KİŞNİŞLİ PATATES

1000 gr patates
6 yemek kaşığı margarin
2 demet taze soğan
2 tatlı kaşık kimyon
6 yemek kaşık kişniş yaprağı
2 çay kaşık zerdeçal
8 yemek kaşığı galeta unu
2 adet yumurta
Deniz tuzu
2 çay kaşık karabiber

Patatesleri bol suyla yıkayıp büyük bir tencereye alın. Üzerine su ekleyip haşlayın. Kabuklarını soyup püre haline getirin. Tavaya alıp kısık ateşte hafif kuruyana kadar kavurun. Taze soğanları temizleyip kıyın. Margarinin yarısını bir tavaya alıp taze soğanları kısık ateşte soteleyin. Kimyonu ekleyip kavurmaya devam edin. Kişniş yaprağı, deniz tuzu ve karabiberi ekleyip tavayı ocaktan alın. Soğuyana kadar bekletin. Hazırladığınız karışımı 8 eşit parçaya ayırıp yuvarlak yassı köfteler hazırlayın. Zerdeçal ve galeta ununu geniş bir kaptaki karıştırmış yumurtaya da geniş bir kaba kırıp çırpın. Kalan sana yağın tavadaki ısıtın. Köfteleri önce çırpılmış yumurtaya sonra baharatlı karışıma bulayıp tavada kızartın.

