



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATATES YUVARLAMASI



4 adet patates
3 diř sarımsak
4 orba kaşığı zeytinyağı
Yarım limon
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
zeri için:
3 tatlı kaşığı sumak
10-12 dal maydanoz

- # Patatesler haşlanır ve kabukları soyulur. Sonra rendenin iri kenarıyla rendelenir.
- # zerine ince kıyılmış sarımsak, kimyon, tuz, zeytinyağı ve limon suyu eklenir. Btnleřene kadar yoğrulur.
- # Harçtan ceviz kadar parçalar alınır, kıyılmış maydanozun içinde yuvarlanır. Bir başka top da sumağın içinde yuvarlanır.
- # Bu şekilde harcın yarısı maydanozlu, diğeri yarısı sumaklı olur.
- # Servis tabağına dizilerek sofraya getirilir.

Not: Patates yuvarlaması ızgara et ve tavuk yemeklerinin yanında garnitür olarak tüketilir.