Tavuk butlarını uygun bir tava veya tencereye alalım.

Üzerlerine tuz, az miktarda karabiber ve tozbiber serpelim bir iki y. Kaşığı sıvı yağ gezdirip iki tarafında biraz kızartalım.

Üzerlerini geçecek kadar su ilave edip güzelce haşlayalım.

Bu arada patatesleri soyup birkaç parça halinde keselim üzerini geçecek kadar su ve tuzunu ilave edip haşlayalım.

Haşlanan patatese çay kaşığı ucuyla tuz, karabiber ve az miktarda köri ilave edip çatalla ezelim.

İçerisine kaşar rendesini ilave edip karıştıralım.

Tavuk butlarının etlerini didikleyelim (İçinden çıkan kemikleri atmıyoruz)ve patates püresinin içine ekleyip güzelce karıştıralım.

Hazırladığımız karışımdan bir avuç kadar alıp elimizle biraz açalım tam ortasına kemiği ve bir parça kaşar koyup elimizle kapatalım but görünümü verelim.

Hazırladığımız butları önce una, sonra yumurtaya son olarak galeta ununa bulayıp kızgın derin yağda kızartalım.

Dilediğiniz soslarla servis edebilirsiniz. Ben yanına çok özel bir burger sos yaptım onuda daha sonra ayrıca paylaşacağım. Deneyecek olanlara şimdiden afiyet olsun