



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES BÖREĞİ

Elif Korkmazel

6 adet patates
1 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
Yarım demet maydanoz, dereotu
Tuz, karabiber, kırmızıbiber
1 paket kabartma tozu

Patateslerin kabuklarını soyarak küp şeklinde doğrayın. Yoğurt, yağ, un, yumurta ve kabartma tozunu karıştırın. Patatesleri de ekleyip, harmanlayın. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotunu, karabiber, tuz ve kırmızıbiberi de ilave ederek, bütün malzemeyi karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

[ML® Helvalı Börek için tıklayın](#)