



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA PATATES TURTASI

MALZEMELER

500 gr taze patates
4 domates
3 taze soğan
4 yeşil zeytin
4 siyah zeytin
Yarım demet maydanoz
6 çorba kaşığı sıvıyağ
4 çorba kaşığı galeta unu
5 çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşarpeyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyup ince halkalar halinde dilimleyin ve kararmaması için tuzlu suda bekletin. Soğanları temizleyip kiyın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp doğrayın. Domatesleri dilimleyin. Patatesleri süzüp kâğıt havlu üzerine alın. Galeta unu, kaşarpeynir, kekik, tuz ve karabiberi bir kâseye alıp karıştırın. Maydanozu kiyıp karışıma ekleyin ve karıştırın. Kalıbı yağlı kâğıtla kaplayıp patatesleri dizin. Sırasıyla peynirli karışım, domates, soğan ve zeytinleri ekleyin. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürüp peynirli karışımla tamamlayın. Üzerine sıvıyağ gezdirip yağlı kâğıtla kapatın ve önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Kâğıdı alıp 3-4 dakika daha pişirin ve fırından alın. Dilimleyerek sıcak servis yapın.