



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KALIPTA PATATES

3 kahve fincanı un
4 adet yumurta
1/2 bardak ayçiçek yağı
Dereotu
500 gr. patates
2 çorba kaşığı yağ
2 adet soğan
Maydanoz
100 gr. rendelenmiş beyaz peynir
Karabiber
Tuz

Rendelediğiniz patates ve soğanları, ayrı ayrı bir beze koyarak, sularını tamamen sıkınız. İki kaşık yağı bir tencerede kızdırın. Soğanları iki dakika kavurun.

Patatesi ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurun. Kabağı da ekleyin. Bir iki dakika daha kavurduktan sonra bir tepsiye boşaltın. Ilık vaziyete gelince, ayçiçek yağı hariç bütün malzemeyi karıştırın.

Dilimsiz bir kek kalıbının içini yağlayarak, karışımı bu kalıba yerleştirin. Fırına sürüp, üstü kızarıncaya kadar pişirin. Daha sonra kalıbı ters çevirerek, bir tabağa boşaltın. Üzerini maydanoz ile süsleyin.