



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATATESLİ TART

- 5-6 tane patates
- 1 adet büyük soğan
- 7-8 dal maydanoz
- 2 tane yumurta
- 4 yemek kaşığı bayat ekmek içi (kurutulmuş ufalanmış, yoksa galeta unu olabilir)
- 2 çay kaşığı domates tozu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 parça beyaz peynir
- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Derin bir kabın içine patatesleri rendeleyin. Maydanozları ve soğanı çok ince doğrayın. 2 yumurtayı içine kırın. Kaşar peynirini rendeleyin. Beyaz peyniri ufalayın. Baharatlarını ilave edin. Hepsini karıştırın. Tart kalıbına fırın kağıdı yerleştirin. Patatesli karışımı içine sıkıca yerleştirin. Üzerine bir yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. 170 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin.

