



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PIRASA BÖREĞİ

2 adet patates
Yarım ekmek içi
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
İç i için:
4 adet ince pırasa
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

İç i hazırlamak için pırasalar ince kıyılır. Bir tavaya yağ konur, kısık ateşte ısınınca pırasalar tuz ve pul biber atılır. Kapaklı olarak yumuşayana kadar pişirilir. Patatesler haşlanır, kabukları soyulur ve rendelenir. Üzerine ısıtılmış , suyu sıkılmış ekmek, yağ ve tuz eklenir. Malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur. Uygun büyüklükte fırın kabı yağlanır. Patatesli harcın yarısı kaba bastırarak yerleştirilir. Üzerine pırasalı iç konur. En son kalan patatesli harç yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Kare kare keserek servise sunulur.