



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI PİLAV

Malzeme

- 5 adet patates
- 5 adet sosis
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı Sıvı Sana
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı rende kaşar
- 2 diş sarımsak
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Patateslerin kabuklarını soyup, kuşbaşı doğrayınız.

Sosisleri halka halka doğrayınız.

Derin bir kâsenin içine doğranmış patatesleri ve sosisleri koyup?rende kaşarın yarısı hariç?kalan malzemeyi ilave edip, karıştırınız.

Harcı Sıvı Sana?yla yağlanmış kalıba, üstünü kaşığın arkası ile düzeltiniz.

Üzerine kalan rende kaşarın yarısını serpip, daha önceden 185 derece de ısıttığınız fırında pişiriniz.

Pişen patatesli böreği sıcak olarak servis ediniz.