



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞANLI PATATES TARTI

- 2 adet arpacık soğan
- 2 tatlı kaşığı margarin
- 2 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz, şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet haşlanmış patates
- 1,5 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı margarin

Margarini bir tavada eritin.

Normal kuru soğan kullanacaksanız halka doğrayın veya arpacık soğanları sadece soyup bütün halde erimiş yağda defne yapraklarıyla birlikte atın. Şeker ve tuzunu ekleyip kısık ateşte soğanlar şeffaflaşıp yumuşayınca kadar soteleyin.

Haşlanmış patatesi çatalla iyice ezin.

Margarin ve tuzunu ekleyip yoğurun. Un ve kabartma tozunu karıştırıp birlikte ekleyin ve yoğurun. Birbirini tutan bir hamur olacak. Kullanacağınız kabı yağlayın. Hamuru kalıbınızın büyüklüğüne göre elinizde poğaça hamuru gibi yayın ve kalıba yerleştirin. İçine soğanları ve defne yapraklarını koyup 175 derece ısıtılmış fırında kızarıp kabarana kadar pişirin.

---