



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BABİL'İN ASMA BAHÇESİ

500 gr patates
4 su bardağı un
1 su bardağı KOSKA Kayısı Reçeli
2 yumurta sarısı
1 çay bardağı süt
Aldığı kadar un
100 gr. margarin
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı çörekotu

Patatesleri haşlayıp iyice ezin. Sıcakken içine margarini, sütü, yumurtalardan birini, kabartma tozunu ve unu koyup yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamuru 3 parçaya bölün. Merdane ile açın. 4 parçaya bölün. Geniş tarafına 1 çorba kaşığı reçel koyun. Sigara böreği sarar gibi gevşek sarın. Diğer hamurlara da aynı işlemi yapın. Tepsiyeye dizin. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. 170 derecedeki önceden ısıtılmış fırında pişirin. Servis yapın.

