



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ PATATESLİ EKMEK

MALZEMELER

- 100 gr. beyaz peynir
- 4 adet taze soğan
- 1 adet patates
- 1,5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kasığı süt
- 1 yemek kasığı kekik
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz - karabiber
- Üzeri için

YAPILIŞI

Taze soğanları ayıklayıp, kiyiniz.

Patatesin kabuklarını soyup, rendeleyiniz. Rendelenen patateslerin kararmaması için su dolu bir kase de bekletip, kullanmadan hemen önce suyunu sıkıp, iyice sıkınız.

Geniş bir kabin içine unu ve kabartma tozunu ekleyiniz.

Elenmiş malzemenin içine kiyilmiş taze soğanları rendelenmiş ve suyu sıkılmış patatesleri ekleyiniz.

Peyniri küp, küp kesip, ilave ediniz.

En son olarak harcın içine yumurtayı, sütü, kekigi, tuzu, karabiberi ekleyip yogurunuz.

Orta boy büyüklüğünde bir beze haline getirip, üzerinden fazla bastırmadan merdane ile geçiniz.

Ekmegi Sivi Sana ile yağlanmış tepsiye veya isiya dayanıklı fırın kalıbına koyup, üzerine un serpiniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pisiriniz.

Pisen ekmegin üzerine sıcak iken Cream Bonjour sürüp servis ediniz.

[ML® Patatesli Biberli Ekmek için tıklayın](#)[ML® Patatesli Ekmek için tıklayın](#)