



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA PATATESLİ YUMURTA

3-4 tane orta boy patates  
1,5 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı margarin  
2 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı un  
1'er tatlı kaşığı Tuz Karabiber

Patatesleri soyup ufak ufak doğrayın.

Bir kaptan yumurtaları iyice çırpın ardından eritilmiş sana mutlu aileyi yoğurdu ekleyip karıştırın. Unu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırdıktan sonra patatesleri ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberi de ekleyip karıştırın. Önceden ısıtılmış 200 dereceleri fırına verin ve kızarana kadar pişirin.

