



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ PATATES ÇÖREĐİ

Malzemeler: (Yaklaşık 10 adet çıkar)

150 gr un

2 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

50 gr margarin

100 gr patates püresi

2 yemek kaşığı süt

Üstüne Sürmek için yumurta

Un, tuz ve kabartma tozunu eleyin. Margarin ile ovuşturun. Patatesleri de ekleyip iyice karıştırın ve yeterli derecede süt koyarak yumuşak bir hamur yapın. Ne nicelikte süt ekleyeceğiniz patatesin yumuşaklığına bağlıdır.

Unlanmış bir yüzeyde hafifçe yoğurun. 1,5 cm. kalınlığında açıp, üçgenlere kesin. Yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine dizerek, her birinin üstüne fırça ile çırpılmış yumurtadan sürün. Sıcak fırında iyice kabarıp kızarana dek, 10 dakika pişirin.

[ML® Soğanlı Patates Çöređi için tıklayın](#)
