



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA KIYMALI PATATES

1 adet ekmek hamuru
300 gr kıyma
1 adet kuru soğan
Yarım yemek kaşığı salça
4 adet patates
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta

Soğan kıyılır, tuzla ovarak inceltir. Patatesler soyulur, ince doğranır, salça, kıyma eklenir ve karıştırılır. Yaş ekmek hamuru ikiye bölünür, merdaneyle servis tabağı kadar açılır, yüzeyine hazırlanan harç yayılır. İkinci parça da açılır ve üstüne konur. Alt ve üst hamur birleştirilir (arada harç kalacak şekilde) Yağlı kağıt serilmiş tepsiye aktarılır. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 175 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Pasta gibi dilimleyerek servise sunulur.