



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ PATATES BÖREĞİ

- 1 Su bardağı kadar orta yağlı kıyma
- 1 Orta boy soğan
- 6 Orta boy patates
- 1 çorba kaşığı kaşar peyniri
- 1 Su bardağı süt
- 2 Yumurta
- 2 Çorba kaşığı galeta tozu
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 3 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1/2 Çay kaşığı karabiber

İnce kıyılmış soğanla kıymayı tencereye koyunuz. 2 Çorba kaşığı su ilâve ederek, hafif hararetli ısıda karıştırarak pişiriniz. Biraz tuz ve karabiber katınız.

Patatesleri az su ile haşlayıp kabuklarını soyarak, püre makinasından geçiriniz. Yumurta sarısı, süt, kaşar peyniri rendesi, yağ, tuz ve karabiber katarak karıştırınız. Akları çarparak katı kar haline getirip karışıma yediriniz.

Küçük tepsiyi yağlayıp galeta tozu serpiniz. Hazırladığınızı, pürenin yarısını muntazam yayıp üzerine kıymayı yerleştiriniz. Diğer yarısını üzerine kapatıp düzeltiniz. Orta hararetli fırında pişiriniz.