



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATATES BÖREĞİ

6 adet patates
1 su bardağı yoğurt
1.5 su bardağı un
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
Yeteri kadar tuz
1 paket karabiber
Yeteri kadar kabartma tozu
Yarım demet toz kırmızı biber
Yarım demet maydanoz
Dereotu

Patateslerin kabuklarını soyarak küp şeklinde doğrayın. Yoğurt, yağ, un, yumurta ve kabartma tozunu karıştırın. Patatesleri de ekleyip, harmanlayın. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotunu, karabiber, tuz ve kırmızıbiberi de ilave ederek, bütün malzemeyi karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.