



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES BÖREĞİ

4 adet patates,
3 adet havuç,
1 paket kabartma tozu,
2 su bardağı un,
2 adet yumurta,
1 su bardağı süt,
1 su bardağı ufalanmış beyaz beyir,
yarım su bardağı sıvı yağ,
yarım demet,
nane,
maydonoz
dereotu,
2 çorba kaşığı fesleğen,
tuz,
karabiber
arzuya göre susam

Haşlanmış patates ve havuçları bir kaba küçük küpler halinde doğrayın. Üzerine kabartma tozu, un , yumurta, süt, ufalanmış beyaz peynir, sıvı yağ, ince kıyılmış maydonoz, nane, dereotu, kuru fesleğen, tuz ve karabiberi katın.

Malzemeyi karıştırıp hamur haline getirin. Yağlanmış fırın tepsisine hamuru dökün.

Üzerine susam serpip 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyip servis yapın.

[ML® Pirinçli Börek için tıklayın](#)