



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES BÖREĞİ

- 1 adet büyük boy patates
- 2 adet yumurta
- 1,5 su bardağı yoğurt (yağsız ve kaymağı alınmış olmalı)
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı çavdarlı ya da yulafli karışım (kepek ya da yulaf unu da olabilir)
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 3 yemek kaşığı dolusu lor peyniri (1 çay bardağı yağsız beyaz peynir de kullanabilirsiniz)

Yumurtaları derin bir kaba kırıp üzerine yoğurt ve sıvıyağı ekledikten sonra tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla iyice çırpın. Patatesi soyup yıkayın. Maydanoz ve dere-otunu ayıklayıp incecik doğradıktan sonra yumurtalı karışıma ekleyin. Üzerine lor peynirini ya da rendelenmiş beyaz peyniri ilave edin. Bir taraftan tahta kaşık ya da spatula yardımıyla karıştırırken, bir taraftan da kabartma tozunu aktarın. Büyük marketlerde satılan yulafli, çavdarlı ve kepekli unları kullanmanızı özellikle tavsiye ederim. Bu karışımların herhangi birinden 2 yemek kaşığı olarak karışıma ilave edip tekrar karıştırın. Küp küp doğradığınız patatesi de ekleyip karıştırın. 25-28 santim çapında yuvarlak ya da , dikdörtgen şekilli bir fırın kabını 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın. Muhallebi kıvamında olan hamuru bu kalıba aktarın. Üzerine çörekotunu serpiştirin. Böreği 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında üzeri iyice kızarın-caya kadar, yaklaşık 25-30 dakika pişirip çıkarın. Biraz ılınmasını bekleyip dilimleyerek servise sunun.