



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES BÖREĞİ

3 tane büyük patates
300 gram yağsız kıyma
2 çorba kaşığı margarin
1 büyük kuru soğan
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı hardal
1 su bardağı et suyu
tuz
karabiber

Kıyma, çok ince doğranmış soğan, tuz ve karabiberi derince bir kaba koyun. Hardalı ve salçayı et suyunda eriterek kıymanın üzerine boşaltın. Hepsinin bir arada iyice karışmasını sağlayın. Patatesleri bol suda haşlayın, çatlamamalarına dikkat edin. Soyun, ezin, bir kaşık margarinle ılık sütü yavaş yavaş püreye katın ve bir iki dakika karıştırarak pişirin. Küçük bir tepsiyi kalan margarinle yağlayın. Önce kıymalı karışımı, üzerine de püreyi düzgün olarak yayın. En üste, isterseniz kaşar peyniri rendeleyin. Kızarıncaya fırından çıkarın.