



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES BÖREĞİ

On tane patatesi yıkayıp, tuzlu su içerisinde haşlayın. Sonra kabuklarını soyun ve sıcakken iyice çatalla ezin. Sonra kenarlı bir tepsiyi iyice yağlayın ve ezilmiş patatesten bir parça alıp, bu tepsiye bir santim kalınlığında ince bir tabaka halinde yayın. Üzerine bolca tereyağı sürdükten sonra, tekrar patates ezmesi koyun. Bir miktar beyaz peyniri de tereyağı ile karıştırın. Arzuya göre çok az maydanoz veya dereotu katın. Bunu da patatesin üzerine yaydırın, üzerine bir kat patates, yağ ve patates koyup, katları tamamlayın. Üzerine de bolca yağ sürüp, biraz da ezilmiş peynir serpin. Tepsinin kenarına yakın yerlerine birkaç topak yağ koyarak sıcak fırında pişirin. İyice kızarıncaya istediğiniz şekilde kesin. Kıvırcık salatasıyla birlikte servis yapın.
