



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES BÖREĞİ

10 adet patates
Tereyağı
Maydanoz
Dereotu
Peynir

On adet patatesi yıkayıp tuzlu suda haşladıktan sonra kabuklarını soyun ve sıcakken bir çatalla iyice ezin. Sonra kenarlı bir tepsi veya ateşe dayanıklı çukur bir tabağı güzelce yağlayın ve ezilmiş patatesten bir parça alıp, bu kabın içine bir santim kalınlığında ince bir tabaka halinde yayın. Üzerine bolca tereyağı sürdükten sonra, tekrar bir tabaka patates ezmesi koyun. Bir miktar beyaz peyniri tereyağı ile ezin. (İstenirse çok az maydanoz veya dereotu konulabilir.)

Hazırladığınız peyniri ince ince tabaklar halinde patatesin üzerine yayıp, üstüne tekrar bir kat patates, yağ ve patates koymak suretiyle devam edin. En sonunda üzerine bolca yağ sürüp, biraz da ezilmiş peynir serpin. Tepsinin kenarına yakın yerlerine birkaç topak yağ koyarak sıcak fırında pişirin. Güzelce kızarıncaya kare şeklinde kesin. Servis yapın.

Salça ılıncaya, bunu tepsideki kabarmış olan hamurun üstüne muntazam bir şekilde yayın, sonra hamuru kızgınca fırına sürerek, hamurun alt ve üstü iyice pişmiş bir hâl alınca kadar aşağı yukarı 25-30 dakika pişirmeli, sonra tepsiyi fırından alarak pideyi soğumadan derhal servis yapmalıdır.

Not: Pidenin üstüne domatesli kıyma yerine tas kebabı koyarak fırında pişirmek de mümkündür.