



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES HAMURLU PEYNİRLİ TARTÖLET

Oktay Usta

1 patates
1 yumurta
100 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
yarım paket kabartma tozu
tuz
aldığı kadar un
iç harcı için:
beyaz peynir
maydanoz

Patatesi karıştırma kabına rendeleyin. İçine yumurtanın sarısını, yoğurdu, tereyağını, kabartma tozunu ekleyin ve karıştırın. Ortalama 6 tepeleme çorba kaşığı un ilave ederek hamur elde edin. Hamuru tartolet kalıplarına paylaşın.

İç harcı için; beyaz peyniri rendeleyin üzerine doğranmış maydanoz ve yumurta akını alarak karıştırın. Kalıplara alınmış hamurun içine harcı koyun ve 180 derecelik fırında pişirin.