



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SARMASI

1 ay bardağı sıvıyağ,
1 ay bardağı eritilmiş margarin,
aldığı kadar un,
1 ay bardağı yoğurt,
yarım çay bardağı sirke,
3 adet patates,
2 su bardağı rendelermiş beyaz peynir,
1 adet yumurta sarısı,
tuz,
karabiber

Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup püre yapın. Tuz ve karabiber serpin. Peynirle karıştırın. Ondan sonra sıvıyağ, eritilmiş margarin, yoğurt, sirke ve tuzu derin bir kaba alın. Üzerine alabildiğince un ekleyin.

Kulak memesi yumuşaklığında olana dek yoğurun. 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru ikiye bölün. Merdane ile tepsi büyüklüğüne yakın açın.

Hamurların bir kenarına hazırladığınız harçtan koyun. Rulo biçiminde sarın, verrev verrev kesin.

Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri iyice kızarana dek pişirin.