



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ BİSKÜVİ

250 gr patates
60 gr kaşar peyniri
1/2 çorba kaşığı tuz
1 kahve kaşığı kırmızı biber
70 gr tereyağı
7 bütün yumurta
1 yumurta sarısı

Kabukları bıçakla soyularak yıkanıp temizlenmiş patatesler yumuşayınca kadar haşlanır. Sonra suyu süzülür. Çok hafif ateşte çatalla iyice ezilerek püre haline getirilir. Sonra ateşten indirilerek bir kâseye aktarılıp, soğutulur. Kırmızı biber, tuz ve yumurtalar da konarak iyice yoğrulur, karıştırılır. Böylece biberli hale gelen patatese rendelenmiş kaşar peyniri ile yağ da ilâve edilir. Yoğrulup hamur haline getirilir. Hepsi bir hamur sıkma torbasına konur. Kuru bir fırın tepsisine, 25 kuruş büyüklüğünde ya da uzun, dikdörtgen parçalar halinde aralıklı olarak sıkılır. Orta ateşli fırına koyulur. 25 dakika kadar bırakılır. Üstleri kızardıktan sonra fırından alınır.

[ML® Patatesli Kurabiye için tıklayın](#)

[ML® Patatesli Jumbo Bisküvi için tıklayın](#)
