



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BİSKÜVİ

4 adet patates
1 yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta sarısı
3 kaşık tereyağı
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yeteri kadar kırmızı biber ve tuz

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve çatalla ezerek püre edin. Püreyi bir kap içinde soğumaya bırakın soğuduğu vakit tuz ve biber katın, yumurtaları, peyniri, tereyağını ekleyin ve elinizle iyice yoğurun. Bu karışımı kuru bir fırın tepsisine kaşık kaşık dizin 150 derecede üstleri kızarana kadar pişirin, sıcak olarak servis edin.