



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREKÇİKLER

3 çorba kaşığı margarin
2 çay bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
2,5 su bardağı un
3 adet haşlanmış patates
100 gr. beyaz peynir
½ demet kıyılmış maydanoz
1 adet yumurta sarısı
tuz

Derin bir kaba margarin ve suyu alın. Karbonat ve tuz ile karıştırdığınız unu ekleyin. Elinizle yoğurup orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. 15 dakika dinlendirin. Bu arada patatesleri haşlayın. Ezerek püre yapın. Peynir ve ince kıyılmış maydanozla birlikte karıştırın. Dinlenen hamuru yarım santim kalınlığında açın. Yarısına patatesli içi koyun. Öbür yarısının üzerine kapatın. Elinizle hamurun kenarlarını bastırın. Dilediğiniz kalıpla ya da bardakla kesin kenarlarını kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında pembeleşinceye kadar pişirin.