



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ ÇAY BİSKÜVİSİ

4 adet patates  
3 çorba kaşığı margarin  
1 çay bardağı kaşar peyniri  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta sarısı  
Yarım çorba kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı kırmızı biber

Önce patateslerin kabuklarını soyun ve ateşte yumuşayınca kadar haşlayarak pişirin. Sonra suyunu süzüp çok hafif ateşte çatalla iyice ezerek püre haline getirin ve ateşten indirin. Bir kaseye boşaltın ve soğuduktan sonra kırmızı biberi, tuzu ve yumurtaları ekleyip yoğurarak iyice karıştırın. Sonra bu biberli patateslere rendelenmiş kaşar peynirini ve yağı ekleyin. Tekrar yoğurarak hepsini hamur haline getirin. Hamuru hamur sıkma torbasına koyun ve kuru bir fırın tepsisine aralıklı olarak orta büyüklükte yada uzun uzun sıkın. Orta ısıda üstleri kızarıncaya kadar pişirin ve tabağa alın. Çay ya da limonata ile servis yapın.