



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÇAY BİSKÜVİSİ

250 gram patates
70 gram tereyağı
60 gram kaşar peyniri
1 yumurta
1 yumurta sarısı
biraz tuz
1 kahve kaşığı kırmızı biber

Patateslerin kabuklarını soyup, yumuşayınca kadar haşlayınız. Sonra suyunu süzüp, çok hafif ateşte çatalla iyice ezerek püre haline getiriniz. Ateşten indiriniz. Bir kâseye boşaltıp, soğuduktan sonra kırmızı biberi, tuzu, yoğurarak iyice karıştırınız. Sonra bu biberli patateslere rendelenmiş 60 gram kaşar peyniri ile yağı da katınız. Yeniden yoğurarak hepsini hamur haline getiriniz.

Bunu hamur sıkma torbasına koyup, kuru bir fırın tepsisine aralıklı olarak 25 kuruş büyüklüğünde, ya da uzun bir şekilde sıkınız. Orta fırında üstleri kızarıncaya kadar 25 dakika pişiriniz.