



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÇITIR KASELER

2 adet haşlanmış patates
150 gr taze kaşar rendesi
1 Adet yumurta
1 Yemek Kaşığı tereyağı
8 adet hazır milföy hamuru
1 Tutam Tuz

Patatesler kabukları soyulduktan sonra bir atal yardımı ile ezilir. İçine 1 adet yumurta, taze kaşar rendesi, tereyağı ve tuz eklenerek karıştırılır. Milföy hamurları bir kalıp yardımı ile veya elle şekillendirilerek ortalarına patatesli iten birer kaşık koyularak kenarları yükseltilir. 180 derecelik fırında 25 dakika kadar pişirilir. Patatesli kaselerimiz sıcak olarak servis edilir.