



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ DEĞNEK

1 adet orta boy batates
1 adet yumurta
Çeyrek paket tereyağı
1 çay bardağı rende kaşar
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı susam

Haşlanmış patates, ezilir. Üzerine yumuşak tereyağı, yumurta, rende kaşar, karbonat ve özleşene kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra hamur 20 eşit parçaya ayrılır. Önce yuvarlanır, sonra 1 karış boyunda çubuk yapılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.