



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ EKMEK

Malzemeler:

4 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
3-4 adet patates
200 gram beyaz peynir
1 kaşık tuz
Yeteri kadar maydanoz dereotu
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat

Hazırlanışı:

Patatesi haşlayıp soyarak bezelye büyüklüğünde küplere kesin. Rendelenmiş peynir, kıyılmış maydanoz, yumurta akı, tuz ve karabiber atıp karıştırın. Karbonatı unla birlikte eleyin. Ortasını açıp yoğurt, sıvı yağ ve tuzu koyup, yoğurun. 5 dakika dinlendirip hamuru 2'ye bölün. Yarısını yarım santim incelikte açıp silikon kalıba yayın. Üzerine içi döşeyin. Kalan hamuru üzerine kapatıp orta ısı fırında pişirin.