



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KIR PİDESİ (KASTAMONU)

2 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
2 adet yumurta
İçerisinde:
4- 5 adet haşlanmış patates
1 demet maydanoz
Tuz
İsteğe göre lor peyniri

Kuru mayayı eritin un hariç tüm malzemeleri ekleyip karıştırın unu azar azar ekleyerek yumuşak hamur elde edin ve 1 saat mayalanmaya bırakın.

İç malzeme için haşlanmış patatesleri rendeleyin; isteğe göre küçük küçük doğrayın maydanozu da doğrayın tuz lor peynir (çok cıvık olmayacak kadar süt ekleyin) malzeme birbirine yapışsın ama çok değil.

