



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KİŞ (HAZIR YUFKA)

4 adet yufka
2 yemek kaşığı margarin
3 adet patates
1,5 su bardağı lor
Yarım demet kıyılmış maydanoz
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz
6 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Patatesleri haşlayalım. Çatalla ezelim. Lor, maydanoz, sıvıyağ ve baharatları ekleyelim karıştıralım.
Küçük tart kalıplarını yağlayalım.
Yufkaları ikişer ikişer üst üste koyup (aralarını yağlayıp) kalıp şeklinde keselim, kalıba yerleştirelim.
Hazırladığımız harcı içine koyalım.
Üzeri pembeleşene kadar pişirelim, çıkarmaya yakın üzerine kaşar serpelim ve tekrar pişirelim. (5-10 dk kalması yeterli)