



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KİŞ

2,5 su bardağı (250 gr.) Un
Yarım paket (125 gr.) Margarin
1 adet Yumurta Sarısı
2 çorba kaşığı (30 gr.) Un (Açmak için)
Yarım çay bardağı (50 gr.) Su
2 çorba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ
3 adet (130 gr.) Sosis
2 adet (400 gr.) Patates
1 kase (100 gr.) Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)
3 adet Yumurta
2 su bardağı (400gr.) Süt
Tuz
Biber
Muskat

Patatesleri yıkayıp kabuklarını soyun. Rendenin kalın dişli kısmıyla rendeleyin.

Sıvı harç için yumurtalar, tuz, biber ve muskatı bir kap içinde karıştırın. Karıştırırken içine süt ilave edin. Sıvı harcı iyice karıştırın.

Sıvı harcı daha sonra tel süzgeçten geçirin. Kaşarı rendeleyerek hazırlayın. Tuz, su, yumurta sarısı ve margarin karıştırın.

İçine un ekleyip çabuk şekilde az yoğurun. Hamuru 10-15 dakika dinlendirin. 3-4 mm kalınlıkta açın.

Hazırladığınız hamuru turta kabına serin, tabana yayın ve fazla hamurları alın. Çatal ile hamur üzerine delikler açın.

Hamur üzerine tuzlanıp biberlenmiş patatesi koyun. Patates üzerine 5 mm kalınlıkta kesilmiş sosisi koyun.

Sıvı harcı eşit miktarda üste dökün. Kaşarları üste eşit miktarda serin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

