



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATATESLİ KURABIYE

3 adet haşlanmış patates  
500 gram un  
125 gram margarin  
1 paket kabartma tozu  
Tuz  
Çörekotu

3 adet haşlanmış patatesi ezin. 500 gram un, 125 gram eritilmiş margarin, tuz ve 1 paket kabartma tozunu patateslere ekleyip, yoğurun. Hazırladığınız hamuru ikiye bölün. Önce birinci hamuru merdaneyle açın. Hamuru bıçakla artı biçiminde kesin. Böylece oluşan dört parçalık hamurun her birini de üçe kesin. Geniş tarafından içe doğru katlayın. Diğer hamura da aynı işlemi yapın. Katladığınız kurabiyeleri tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotuyla süsleyin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirip, servis yapın.

[ML® Patatesli Jumbo Bisküvi için tıklayın](#)

---