



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ PAY

7 ay bardađı un  
1 ay bardađı yođurt  
100 gr tereyađı  
3 adet patates  
Karabiber  
Tuz  
250 gr beyaz peynir  
1 paket kabartma tozu

Tereyağını oda sıcaklığında yumuşatın.  
Un, yođurt, kabartma tozu ve bir çimdik tuz ilave edip iyice yođurun.  
Hazırladığınız hamuru fırın kalbına koyun.  
Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun.  
Çatalla ezerek püre haline getirin.  
Tuz, karabiber serpin. Beyaz peyniri ufalayıp püreye ekleyin.  
Hazırladığınız püreyi hamurun üzerine yayın.  
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.  
Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

