



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ PAY

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 su bardağı kıyılmış maydanoz
- 3 adet orta boy patates
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı susam

Yumurtaları mikserin en yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın ve bir kaba alın. Üzerine sıvı yağ, 1 su bardağı yoğurt, tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin. Maydanozu da ekleyip bir kaşık yardımı ile karıştırın. Patateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın ve karışımın içine katın. En son kabartma tozu ve 2 su bardağı unu da ilave edip iyice karıştırın. Hazırladığınız hamuru yağlanmış bir kalıba dökün. Üzerini susamla süsleyin ve önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 40 dakika pişirin.

