



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ PAY

4 patates  
4 yumurta  
2 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvıyağ  
7-8 dal maydanoz  
7-8 dal dereotu  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 er çay kaşığı karabiber.tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 büyük kase peynir  
Aldığı kadar un

Önce patateslerimizi küp şeklinde minik minik doğruyoruz. Sırası ile malzememizi çırpıp kek kıvamı olacak şekilde unu da ilave ediyoruz. En son patatesleri ilave ediyoruz. Zaten patatesten dolayı da böyle kalıp gibi bi kıvam oluyor ama bu sizi korkutmasın çünkü peynir ve patatesler hafif eriyince gayet iyi oluyor kıvam. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dk kadar piştikten sonra hazırdır.