



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ PEYNİRLİ EKMEK

### Malzeme

- 1 su bardağı Sıvı Sana
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 2 adet haşlanmış patates
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 4 adet taze soğan
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı hardal
- Muskat rendesi
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için
- Çörek otu

### Hazırlanışı

Patatesi haşladıktan sonra kabuklarını soyup, çatal ile ezin.

Beyaz peyniri rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.

Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.

Derin bir kâsede oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, yoğurdu ve Sıvı Sana'yı, harç krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Harç krema kıvamına gelince içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın.

En son olarak içine ezilmiş patatesleri, rendelenmiş beyaz peyniri, kıyılmış taze soğanları, hardalı ve muskat rendesini, kekiği, tuz ve karabiberi ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.

Ekmek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye döküp, üzerine çörek otu serpip, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.

Ekmeği dilimledikten sonra servis tabağına alıp, sıcak olarak Sana Ekmek üstü ile servis edin.