



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PİZZA

Oktay Usta

Hamuru için:

3 su bardağı un

yarım paket yaşmaya

sıvıyağ

su

tuz

üzeri için:

2 patates

mozerella peyniri

Sosu için:

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı fesleğen

3 yeşil soğan

Üzeri için:

2 patates

1 çorba kaşığı badem

Önce un, su, tuz, maya ve bir iki çorba kaşığı sıvıyağ ile bir hamur mayalayın. Diğer tarafta yumurta, süt, fesleğen ve taze soğanlarla bir sos hazırlayın. Hamur mayalanınca yağlanmış fırın kabının dibine yayın. Üzerine haşlanmış ve halka kesilmiş patatesleri sırt sırta dizin. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Hazırladığınız sosu üzerine dökün. Yine 180 derecelik fırında sos pişip üzeri kızarana kadar tutun.