



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SÜTLÜ DİLİM EKMEKLER

1 patates (haşlanmış)
2 yumurta
4/3 su bardağı süt
4-5 çorba kaşığı peynir rendesi
2 çorba kaşığı tereyağı (eritilecek)
Tuz
Karabiber

Haşlanmış patatesi ince doğrayın, süt ve peyniri ekleyerek çatalla ezin.
Tuz, karabiber ve tereyağı ekleyin. Ardından, yumurtaları ekleyerek iyice karıştırın.
Kaşıkla ekmeklerin üstüne pay edin.
Kekik ve pul biber ile süsleyin.
Ekmeklerinizi fırın teli üstüne dizerek pişirin.
Sıcak olarak dilimleyerek servis yapın.