



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TART BÖREK

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 adet yumurta akı
1 çay bardağı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
alabildiği kadar un
İç için:
3 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 avuç rende kaşar
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Derin kaba ılık su, şeker ve maya konur, eritilir. Üzerine yoğurt, yumurta akı, yağ, tuz ve alabildiğine un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır. Tavaya yağ ve ince kıyılmış soğan konur. Soğan pembeleşince küp şeklinde doğranmış çiğ patates eklenir. Patates yumuşamaya başlayınca tuz, karabiber atılır, ateşten alınır. İliyınca kaşar rendesi eklenir. Dinlenen hamur biri diğerinden biraz ufak olacak şekilde ikiye bölünür. Büyük hamur yağlanmış, yuvarlak fırın kabından taşacak şekilde yerleştirilir. Üzerine patatesli iç konur. Kalan ufak parçada açılır üzerine kapatılır. Sarkan uçları bükerek toplanır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kırmızı renkte pişirilir.