



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ

3 Adet orta boy patates
2 Adet kuru soğan
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
3.5 su bardağı un
2 orba kaşığı tuz
1 yumurta (akı hamura sarısı üzerine)
2 paket kabartma tozu
Maydanoz

Patatesler küp küp doğranır. Soğanlar şerit şerit doğranıp 2-3 çorba kaşığı kadar yağda biraz kavrulur. Bir kaba un, kabartma tozu, tuz, yoğurt, sıvıyağ, yumurta akı, ince ince doğranmış maydanoz konur ve hamur elde edilir.

Daha sonra kuru soğan ve patatesler eklenir. Yağlanmış tepsiye iyice yayılır.

Üzerine yumurta sarısı sürölür ve 200 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Pişırmeden önce 10-15 dakika kadar hamuru tepside dinlendirmenizi tavsiye ederim. Böylece daha iyi kabarmaktadır.