



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TEPİSİ BÖREĞİ

Okday Usta

2 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2.5 su bardağı un
4 patates
2 soğan
1 tutam maydanoz
1 kase peynir
50 gr. kaşar peyniri
1 paket kabartma tozu
Tuz
Kekik
Nane
Kırmızı biber

Önce sıvıları yani yoğurt, sıvıyağ ve yumurtayı karıştırın, üzerine ufalanmış beyaz peyniri, küp doğranmış patatesleri, maydanozu, soğanı ekleyip karıştırın. ununu ekleyin. Kabartma tozunu, tuz ve baharatları da katıp tüm malzemeyi karıştırın. Yağlanmış bir fırın kabına boşaltın. 20 dakika 170 derecelik fırında piştikten sonra kaşar peyniri rendesini üzerine serpip 5 dakika daha fırında tutun. Dilim dilim keserek ılık servis yapın.

[ML® Tepsi Böreği için tıklayın](#)