



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ UNSUZ BÖREK

3-4 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı maden suyu  
1/2 (yarım) çay bardağı sıvı yağ  
2.5 çay bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
8-10 orta boy patates  
1 çay bardağı beyaz peynir  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 adet rendelenmiş soğan  
1/2 (yarım) demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Patateslerin kabuklarını soyup küçük küpler halinde doğrayın. 4 yumurtayı tuz ile özdeşleşene kadar çırpıp sıvı yağ, süt, rendelenmiş soğan, kabartma tozu, maden suyu ve yoğurdu da ilave edip çırpın. Cam fırın kabını yağlayıp sırasıyla doğradığınız patatesleri, maydanozları, baharatları ve peyniri dizin. Daha sonra hazırlamış olduğunuz sosu üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180-190 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 50-55 dakika pişirin.

