



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATES BÖREĞİ (UNSUZ)

MALZEMESİ:

2 kg. sarı patates

500 gr. beyaz peynir kırıntısı

75 gr. tereyağ

3 diş sarımsak

2 adet yumurta

250 gr. yoğurt

Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Patatesleri soyup, dilimleyiniz. Tuzlu suda bir süre bekletiniz. Fırına girecek bir kabın içini hafifçe yağlayınız.

Patates dilimlerini kurularak bu kabın içine döşeyiniz. Tereyağını az bir şey eritiniz. Fırçayla bu yağdan alıp patateslerin üzerine sürünüz. Kırıntı beyaz peynirden bir kısım alarak patateslerin üstünü örtünüz.

Sarımsakları çok ince kıyınız. Bir parça alıp peynirin üstüne serpiniz. Tuzunu biberini ekiniz. Tekrar patates dilimlerinden alıp peynirlerin üstünü kapatınız. Fırçayla patatesleri yağlayınız. Bu işleme peynirler ve patatesler bitene kadar devam ediniz. En üste patatesler gelecek şekilde hareket ediniz. Patatesleri yağlayıp önceden 240 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişiriniz. Bu ara yoğurdun içine iki yumurtayı kırınız. İyice çırpıp köpüklü bir karışım yapınız. Pişen tepsiyi fırından alıp yumurtalı yoğurt karışımını üzerine yayın. Aynı sıcaklıktaki fırına sürüp üzeri kızarıncaya kadar tekrar pişiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.