



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATATES BÖREĞİ

10 patates
1 fincan tereyağı
2 dilim beyaz peynir
birkaç sep maydanoz ya da dereotu

Patatesleri yıkayıp tuzlu suda haşladıktan sonra kabuklarını soyun ve sıcakken bir çatalla iyice ezin. Sonra kenarlı bir tepsiyi güzelce yağlayın ve ezilmiş patatesten bir parça alıp, bu tepsinin içine bir santim kalınlığında ince bir tabaka halinde yayın. Üzerine bolca tereyağı sürdükten sonra, tekrar bir kat patates ezmesi koyun. Bir parça beyaz peyniri tereyağı ile ezin. (İstenirse çok az maydanoz veya dereotu konulabilir.) Hazırladığınız peyniri ince ince tabakalar halinde patatesin üzerine yayın, üstüne tekrar bir kat patates, yağ ve patates koymak üzere sürdürün. sonunda üzerine bolca yağ sürüp, biraz da ezilmiş peynir serpin, üzerini yağlayarak sıcak fırında pişirin. İyice kızarınca istediğiniz şekilde kesin.