



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRİTNİSA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 3 adet büyük boy patates
- 1 adet büyük boy soğan
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kırmızı toz biber
- ½ çay bardağı doğranmış maydanoz veya dereotu (isteğe bağlı)

Patatesleri soyup rendeleyin. Fazla suyunu sıkıp bir kaba alın.

Soğanı da rendeleyip patateslerin üzerine ekleyin.

Ayrı bir kaptaki yumurta, yoğurt, süt ve sıvı yağı çırpın.

Unu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.

Tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve doğranmış maydanozu karışıma ilave edin.

Patates ve soğanı hazırladığınız sıvı hamur karışımına ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.

Karışımı yağlanmış bir fırın tepsisine veya borcama dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Alternatif olarak karışımı yağlanmış bir tavada kaşık yardımıyla porsiyonlayarak kızartabilirsiniz.

Fırından çıkan pritnisayı dilimleyerek sıcak ya da ılık olarak servis edin.

