



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAHUR TABAĐI

- 3 adet haşlanmış patates
- 1 çay bardağı sıcak süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı rende kaşar peyniri
- 3 adet haşlanmış yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı labne peyniri
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Yarım demet dereotu
- 5-6 adet çeri domates
- 2 adet közlenmiş kırmızıbiber

Haşlanmış patatesi ezip içine süt ve yağ koyun, rende peyniri de bırakıp sıcak tutun. Servis tabağına alıp üzerine haşlanmış yumurtaları, kırmızıbiberi, dereotunu ve domatesleri koyup sunumda üzerine çirpılmış yoğurt gezdirip ikram edin.