



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI PAPATYA

1 adet yufka
7 orba kaşığı zeytinyağı
4 adet yumurta
4 adet haşlanmış patates
Tuz. Karabiber
100 gram kařar peyniri

Yufkayı düz bir zemine yayın, iki çorba kaşığı zeytinyağıyla her tarafını yağlayın ve dört eşit parçaya bln. Patatesleri çatalla iyice ezin, 3 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber ve peyniri katıp iyice kaştırın. Hazırladığınız malzemeyi dörde bln. Her bir yufka parçasının ortasına patatesli karışımı koyun. Kaşığın tersiyle hafifçe bastırarak yayın ve ortasını havuz gibi aın. Patatesli karışımın etrafındaki yufkaları, patates püresinin etrafına kırıştırarak toplayın. Yufkaların zerine kalan zeytinyağını sürüp, ısıtılmış 180 derece fırında sararıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, ortasına yumurtaları kırın ve fırında 5 dakika kadar pişirip sıcak servis yapın.