



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEFLONDA PATATES BÖREĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase

7 Adet patates(ortaboy)

150 gr lor veya beyaz peynir

1 Tatlı Kaşığı kuru maya

1 Kg. un

3 Adet soğan

Maya, un ve tuzu derin bir kaba koyun suyu ekleyerek yoğurmaya başlayın, kulak memesi kıvamına gelince 15 dakika dinlendirin. Ayrı bir kaptaki haşlanmış patates, peynir, rendelenmiş soğan, nane, pulbiber, karabiberi karıştırın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alıp tabak büyüklüğünde açın yarısına iç malzemesini koyun ve katlayın. Bir çay tabağı uçlarını düzeltmekte yardımcı olabilir. Daha sonra teflon tavada iki tarafında pişirin ve sıcakken sana ekmeküstüyle yağlayın sıcak olarak servis edilir.