



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE PATATES

Malzemeler

4-5 adet patates

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı un

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 adet yumurta

Yarım su bardağı kaşar rendesi

Tuz, Karabiber

İsteğe bağlı sucuk veya sosis

Hazırlanışı

Bir kaptan ufak ufak küp şeklinde doğranmış patatesleri, yoğurdu, sıvı yağı ve yumurtayı koyup bir kaşık ile karıştırın. Un, Tuz ve karabiberi ilave edip iyice karıştırın. Daha sonra yağlanmış bir tepsiye karıştırdığınız bu harcı döküp kaşık yardımı ile yayın. İsteğe bağlı sucuk veya sosisleri dizdikten sonra rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpip fırına verin. Kızarana kadar 200-250 derecede pişirin. Üzeri kızarıp fırından çıkartarak karelere kesip börek dilimleri şeklinde servis yapın.