



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ PATATES POĞAÇASI

1 kg. patates
250 gr. beyaz peynir
50 gr. tereyağı
1 bardak galeta unu
3 yumurta tuz
Dereotu
Maydanoz

Patatesler haşlandıktan sonra ezilir. Tereyağı, galeta unu, yumurtalar tuz karıştırılıp yoğrulur. Yumurta iriliğinde parçalara ayrılıp parmakla ortaları oyulur. İçine dereotu, maydanozlu peynir konup kapatılır. Yağlı tepsiye sıralanır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 200° fırında kızartılır.

[ML® Patatesli Ayçöreği için tıklayın](#)