



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

SOSİSLİ PATATES BÖREĞİ



4 adet orta boy patates
3 adet yumurta
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kağığı un
içi için:
2 adet sosis
1 su bardağı rendelenmiğ kağar peyniri

- # İlk iğlem olarak çiğ patatesler soyulur ve tavla zarı Đeklinde doğranır.
- # Karığtırma kabının içinde yumurta, yoğurt ve sıvıyağ iyice çırpılır.
- # zerine un, tuz ve kabartma tozu eklenir ve pürüzsüz bir görünüm kazanana kadar karığtırılır.
- # Daha sonra doğranmiğ patates eklenir.
- # Kare bir fırın kabı bol miktarda yağlanır. Patatesli karığımın yarısı dökülür.
- # zerine ince doğranmiğ sosis ve rendelenmiğ kağar peyniri serpilir. Kalan patatesli karığım dökülür ve düzeltilir.
- # Sosisli patates böreği önceden ısıtılmığ 180 derece fırına sürülür. Kızarana kadar piğirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare Đeklinde keserek servise sunulur.

Not: Bu tarife renk katmak amacıyla ince doğranmiğ kırmızı biber de eklenebilir.