



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## TEPSİDE PATATESLİ ÇÖREK



6 Çiğ orta boy patates  
1 Su bardağı yoğurt  
1 Su bardağı ay çiçek yağı  
2 Adet yumurta  
1 Paket kabartma tozu  
Çörekotu  
Tuz

- # Patatesler çiğ olarak tavla zarı şeklinde doğranır
- # Çörek otu dışındaki tüm malzemeler eklenip karıştırılır.
- # Orta büyüklükte yağlanmış fırın kabına bu karışım dökülür.
- # Üzerine çörek otu serpilir.
- # 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu çöreğe 2 adet küçük doğranmış sosis ilave edilebilir.