



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı 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 kaşığı un
içi için:
2 adet sosis
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- # İlk işlem olarak çiğ patatesler soyulur ve tavla zarı şeklinde doğranır.
- # Karıştırma kabının içinde yumurta, yoğurt ve sıvıyağ iyice çırpılır.
- # zerine un, tuz ve kabartma tozu eklenir ve pürüzsüz bir görünüm kazanana kadar karıştırılır.
- # Daha sonra doğranmiş patates eklenir.
- # Kare bir fırın kabı bol miktarda yağlanır. Patatesli karışımın yarısı dökülür.
- # zerine ince doğranmiş sosis ve rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Kalan patatesli karışım dökülür ve düzeltilir.
- # Sosisli patates böreği önceden ısıtılmış 180 derece fırına sürülür. Kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare şeklinde keserek servise sunulur.

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