PATATESLİ KURABİYE

100 Gr. tereyağı
2 Adet orta boy patates
Yarım su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
4 – 5 Dal maydanoz
Alabildiği kadar un

Çiğ patatesler soyulur, rendenin ince kenarıyla rendelenir. Üzerine oda ısısında yumuşamış tereyağı, yumurta ve yoğurt eklenir, karıştırılır.
Karışıma pul biber, tuz, kimyon, bir miktar un ve kabartma tozu katıldıktan sonra, yoğurmaya başlanır.
Ele yapışmayacak, yumuşak bir hamur hazırlayana kadar un eklenir, hamurun kıvama gelmesine yakın ince kıyılmış maydanoz yaprakları katılır.
Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat kadar dinlendirilir, sonra üç eşit parçaya bölünür.
Her parça merdane ile yarım santim kalınlığında açılır. Sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak 12 parçaya kesilir. (Bu şekilde 3 hamurdan toplam 36 parça üçgen kesilmiş olur)
Üçgen parçanın kalın tarafından başlayarak rulo yapılır. Uç kısmı alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye aralıklarla dizilir.
Patatesli kurabiyeler önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembe renk alana kadar pişirilir.
Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.

Not: Patatesli kurabiye margarinle de hazırlanabilir, ancak tereyağı ile patatesin uyumlu lezzeti nedeniyle tereyağı kullanılması tavsiye edilir.