PATATESLİ TUZLU AY ÇÖREĞİ

MALZEMELER:
3 su bardağı un
3 orta boy patates
1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
2 yumurta (1 tanesi hamura, 1 yumurta sarısı üzerine, akı peynire)
1 kahve fincanı süt
1 tatlı kaşığı yaş maya
2 çay kaşığı tuz
4 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

YAPILIŞI:
1- Un elenir. Ortasına sütle ezilmiş maya, haşlanıp püre
yapılmış patates, yağ, 1 yumurta, tuz konup yoğrulur. Üzeri örtülüp ılık bir yerde mayalandırılır.
2- Yumurtadan daha küçük parçalara ayrılır. Merdane ile 10- 12 cm.
çapında açılıp ortasına peynir, maydanoz, yumurta akı karışımı konur. Sarılarak ay biçiminde kıvrılır.
3- Yağlanmış tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür ve orta hararetli fırında pişirilir.

Not: Üzerine süreceğiniz yumurta sarısına 2-3 damla pekmez damlatırsanız daha güzel kızarır.

ML® Tepside Patatesli Çörek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1457 • adı:PATATESLİ TUZLU AY ÇÖREĞİ • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:53