



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTOLU ÇÖREK

Ayşe Tüter

1 su bardağı margarin
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sirke
alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 su bardağı galeta unu
250 gr. kıyma
1 soğan rendesi
2 veya 3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
2 adet orta boy haşlanmış patates
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tavaya bir kaşık yağla kıymayı koyun. Rengi dönene kadar kavurun. Soğanı ilave edin birkaç kez çevirin ateşten alın. Maydanozu, patatesi ilave edin. Karıştırın. Soğutun. Diğer bir kapta margarini, sıvıyağı, yoğurdu, yumurtayı karıştırın. Unu, kabartma tozunu, sirkeyi ilave edin. Ele yapışmayan bir hamur yapın. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Çay tabağı büyüklüğünde elinizde açın. Bir tatlı kaşığı iç koyun ve uçlarını karşılıklı olarak kapatın. Galeta ununa bulayıp yağlanmış tepsiye dizin. Hamur bitene kadar bu işleme devam edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.