PATATESLİ AY ÇÖREĞİ

Malzemeler 24 adet:
1 paket toz maya
3 su bardağı un
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
Bir tutam tuz
2-3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
İçi için:
3 adet haşlanmış patates
10 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Haşhaş tohumu
1 adet yumurtanın sarısı

Toz maya ve unu bir kaseye alın. Ortasını havuz şeklinde açıp süt, sıvıyağ, yumurta ve tuz ilave edin. Bütün malzemeyi ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Mayalanmasını beklemeden hamuru önce 3 eşit parçaya ayırın. Daha sonra her bir parçayı da 5'e ayırın. Toplam 15 adet parça elde edin. Her birini merdane ile pasta tabağı büyüklüğünde açın. Her birinin üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Bunlardan 5 adedini üstü üste koyduktan sonra en üste de tereyağı sürün. Hamurlar bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Bu şekilde elde ettiğiniz 5'er katlı ve tereyağı sürülmüş 3 hamur grubunu, ayrı ayrı tabaklara koyup buzdolabında yarım saat dinlendirin. Diğer tarafta rendelenmiş patates, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi karıştırıp iç harcı hazırlayın. Buzdolabında dinlendirdiğiniz hamurları çıkarın. Bir parça hamuru unlu zemine koyup merdane ile açın. Daha sonra bıçakla keserek 8 adet üçgen parça elde edin. Hazırladığınız patatesli harçtan alarak üçgenlerin kalın taraflarına koyun. Sigara böreği sarar gibi sarın. Her iki ucundan bükerek ay şekline getirin. Kalan iki parça hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp haşhaş tohumu serpin ve yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin.

Not: Un az gelirse 1-2 çorba kaşığı ilave edebilirsiniz.

ML® Milföyden Ayçöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:49647 • adı:Patatesli Ay Çöreği • gönderen:Postmodern • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:16