PATATESLİ AYÇÖREĞİ

10 gr. yaşmaya
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz ve mahlep
1 çorba kaşığı şeker
3 su bardağı un
2 adet haşlanmış patates
5 dal maydanoz

Unun ortasını havuz gibi açın, ufalanmış maya, ılık su, şeker ve tuz ekleyip biraz unla karıştın ve 10 dakika bekletin. Mahlep, yumurta, sıvı yağ, yoğurt ve tereyağını ilave ederek hamur yapıp 20 dakika mayalanmaya bırakın. Ezilmiş patates, kıyılmış maydanozu karıştırın. Hamuru açıp üçgen şeklinde kesin ve kenarına harcı paylaştırıp rulo yapın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:101390 • adı:Patatesli Ayçöreği • gönderen:sazan • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:12