PATATESLİ AYÇÖREĞİ

1 yumurta
10 gram yaşmaya
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz, mahlep
1 çorba kaşığı şeker
2,5-3 su bardağı un
2 adet haşlanmış patates
5 dal maydanoz
Üzerine bol susam

Yoğurma kabının içine unu yerleştirip ortasını havuz gibi açın. İçine yaş mayayı ufalayıp üzerine ılık su, şeker ve tuz ekleyip fazla unu bulaştırmadan karıştın ve 10 dakika bu şekilde bekletin. Daha sonra mahlep yumurta, sıvı yağ, yoğurt ve tereyağını ilave ederek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yapın. Bu hamurun üzerini kapatıp 20 dakika mayalanmaya bırakın. Kabaran hamurdan unlanmış zeminde açıp üçgen şeklinde kesin ve kenarına haşlanmış patatesli maydanozlu içten yerleştirip rulo sarın. Tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200 derecede 30 dakika pişmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:92585 • adı:Patatesli Ayçöreği • gönderen:nev zat • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:46