



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇÖREK

- 1 paket margarin
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İç i için;
- 3 adet haşlanmış patates
- Yarımş ar tatlı kaşığı karabiber, kimyon, tuz
- 1 adet kuru soğan
- 3 ç orba kaşığı ayçiçek yağı
- Üzeri için;
- 1 ç orba kaşığı susam

Önce iç malzeme hazırlanır, ayçiçek yağı bir tavaya alınır, üzerine ince kıyılmış kuru soğan eklenir, pembeleştirilir, üzerine rendelenmiş haşlanmış patates, tuz, karabiber, kimyon eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır. Hamur yoğurmak için margarin eritilir, yoğurma kabına aktarılır, üzerine yoğurt, tuz, 1 yumurta, 1 yumurtanın beyazı konur, karıştırılır, kulak memesi kıvamı alana kadar un, kabartma tozu eklenir, yoğrulur, 15-120 dakika dinlendirilir. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır, parmak uçlarıyla yuvarlak açılır, yarısına patatesli iç konur, poğaç a şeklinde kapatılır, yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir, 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.

[ML® Tepside Patatesli Çörek için tıklayın](#)