



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇÖREK

125 gr. margarin
2 yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
yeteri kadar un
İçi için;
5 adet patates
1 yemek kaşığı kuru nane
karabiber
tuz

Patatesleri haşlayıp rendeleyin, tuz, karabiber, naneyi ekleyip karıştırın. Oda ısısında yumuşamış margarine 1 yumurta akı, yoğurt, kabartma tozu, sıvı yağ, unilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamuru 2 parçaya ayırın, ilk parçayı 1 cm. kalınlığında açın, üzerine patatesli harcın yarısını yayın. Rulo şeklinde kıvrın, Üzerine yumurta sarısı sürerek dilimleyin, dilimleri yağlanmış fırın tepsisine dizin, kalan hamuru ve içi de aynı şekilde hazırlayın, 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

[ML® Patates Çöreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "elmali" tarafından gönderildi. 17.10.2018