PATATESLİ ÇÖREK

Hamuru İçin:
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvı yağ
Bir tatlı kaşığı sirke
Tuz
Alabildigi kadar un
İçi İçin:
3-4 adet patates
2 adet soğan

Soğanları ince ince doğrayıp yağda kavurun. Patatesleri haşlayın. Ezip soğana karıştırın. Salça, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.
Hamuru için verilen malzemeleri karıştırarak hamuru hazırlayın. Yuvarlak şekilde açın. İçine patatesli karışımından biraz koyup yuvarlayın, yılan şekline getirin. Sonra spiral şekline gelecek şekilde kıvırın. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırına verin.

© lezzetler.com tarif no:58180 • adı:Patatesli Çörek • gönderen:SonaY • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:31