PATATESLİ TUZLU AY ÇÖREĞİ

Malzeme:
3 orta boy patates
1 kahve fincanı süt
30 gr yaş hamur mayası
2 kahve kaşığı tuz
aldığı kadar un
100 gr tereyağı
2 yumurta
4 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
yarım demet maydanoz

Yapılışı:
Un elenir. Ortasına sütle ezilmiş maya, haşlanıp püre yapılmış patates, yağ, 1 yumurta, tuz konup yoğrulur. Üzeri örtülüp mayalandırılır.
Yumurtadan daha küçük parçalara ayrılıp merdane ile 10-12 cm çapında açılıp 6 eşit parçaya bölünür. Üzerine peynir, maydanoz, yumurta iki karışımı konur. Sarılarak ay biçiminde kıvrılır.
Yağlanmış tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülüp, orta hararetli fırında pişirilir.

ML® Ay Çöreği için tıklayınML® Ispanaklı Ay Çöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23759 • adı:PATATESLİ TUZLU AY ÇÖREĞİ • gönderen:Şanslı • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:11