PATETESLİ AY ÇÖREĞİ

2 adet yumurta (1 sarı ayrılacak)
Yarım paket margarin (ertilmiş)
1,5 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

İçi için:
3 adet haşlanmış patates
2 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Hamur malzemesi biraraya getirilir. Kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur dinlenirken iç hazırlanır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine rende patates, pul biber ve tuz eklenir karıştırılır. Dinlenen hamur 16 parçaya ayrılır. Her parça oval olarak tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Kenarına patatesli iç konur. Önce rulo yapılır sonra U şeklinde katlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

ML® Nal Çöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28007 • adı:Patetesli Ay Çöreği • gönderen:Sefer Tası • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:51