



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU PATATESLİ SARMA ÇÖREK

1 kilo un
1 kaşık tuz
1 bardak süt
1 paket maya
100 gram margarin
Yeteri kadar ılık su
İç harcı için
4 tane patates
1 tane avakado
1 avuç çetene tohumu
2 kaşık margarin
1 kaşık çeşnili tuz
1 bardak dövülmüş ceviz
1 bardak rendelenmiş köy peyniri
300 gram doğranmış ekşimek otu
Üzeri için:
2 tane yumurta sarısı

Unu, margarinini tuzu bir kaba alalım sütle ılık suyun içinde mayayı eritip una katalım ele yapışmayacak şekilde bir hamur yapalım, üzerini nemli bezle kapatıp kabarmasını bekleyelim tavaya, 2 kaşık margarin koyalım patatesleri küp küp doğrayalım içine çeşnili tuz katalım kızarana kadar pişirelim, ocaktan alalım, avakadoyu çatalla ezelim patatese karıştıralım 1 bardak dövülmüş cevizi katalım ve en son ekşimek otuyla rendelenmiş köy peynirini katalım çetene ekleyip soğumasını bekleyelim hamurumuzdan bir parça alalım temiz bir tezgahta açalım içine avakadolu karışımından kaşıkla koyalım ve sararak kapatalım yağlanmış tepsiye dizelim ve pişirmeden 1 saat bekletelim biraz daha kabbarınca fırına koyalım kızarana kadar pişirelim.

