BEYAZ PEYNİRLİ PATATESLİ EKMEK

Malzeme
- 100 g beyaz peynir
- 4 adet taze soğan
- 1 adet patates
- 1,5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- Sana Ekmeküstü

Hazırlanışı
Taze soğanları ayıklayıp, kıyınız.
Patatesin kabuklarını soyup, rendeleyiniz. Rendelenen patateslerin kararmaması için su dolu bir kâse de bekletip, kullanmadan hemen önce suyunu sıkıp, iyice sıkınız.
Geniş bir kabın içine unu ve kabartma tozunu ekleyiniz.
Elenmiş malzemenin içine kıyılmış taze soğanları rendelenmiş ve suyu sıkılmış patatesleri ekleyiniz.
Peyniri küp, küp kesip, ilave ediniz.
En son olarak harcın içine yumurtayı, sütü, kekiği, tuzu, karabiberi ekleyip yoğurunuz.
Orta boy büyüklüğünde bir beze haline getirip, üzerinden fazla bastırmadan merdane ile geçiniz.
Ekmeği Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye veya ısıya dayanıklı fırın kalıbına koyup, üzerine un serpiniz.
Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişiriniz.
Pişen ekmeğin üzerine sıcak iken Cream Bonjour sürüp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29328 • adı:Beyaz Peynirli Patatesli Ekmek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:35