# BEYAZ PEYNİRLİ PATATESLİ EKMEK

MALZEMELER
- 100 gr. beyaz peynir
- 4 adet taze soğan
- 1 adet patates
- 1,5 su bardagi un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kasigi süt
- 1 yemek kasigi kekik
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz - karabiber
- Üzeri için

YAPILIŞI
Taze soğanlari ayiklayip, kiyiniz.
Patatesin kabuklarini soyup, rendeleyiniz. Rendelenen patateslerin kararmamasi için su dolu bir kase de bekletip, kullanmadan hemen önce suyunu sikip, iyice sikiniz.
Genis bir kabin içine unu ve kabartma tozunu ekleyiniz.
Elenmis malzemenin içine kiyilmis taze soğanlari rendelenmis ve suyu sikilmis patatesleri ekleyiniz.
Peyniri küp, küp kesip, ilave ediniz.
En son olarak harcin içine yumurtayi, sütü, kekigi, tuzu, karabiberi ekleyip yogurunuz.
Orta boy büyüklügünde bir beze haline getirip, üzerinden fazla bastirmadan merdane ile geçiniz.
Ekmegi Sivi Sana ile yaglanmis tepsiye veya isiya dayanikli firin kalibina koyup, üzerine un serpiniz.
Önceden 185 derece de isittiginiz firinda 35-40 dakika pisiriniz.
Pisen ekmegin üzerine sicak iken Cream Bonjour sürüp servis ediniz.

ML® Patatesli Biberli Ekmek için tıklayınML® Patatesli Ekmek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4188 • adı:Beyaz Peynirli Patatesli Ekmek • gönderen:SonaY • indirme tarihi:09.05.2024 - 16:23