



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGULU LOKMALAR

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 adet orta boy patates

1 yumurta akı

1 yumurta

150 g margarin

1 tatlı kaşığı tuz

4,5-5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

Zeytin

Peynir

Maydanoz

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hamur: Patatesleri haşlayıp rendeleyin. 1 yumurta akı, yumurta, margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozunu yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin.

Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizde açın ve iç malzeme koyarak kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180 °C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180 °C (önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika