PATATESLİ GÖZLEME

Emine Beder

5,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık su
6 adet patates (haşlanmış)
2 adet soğan
2 demet maydanoz
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı margarin
Tuz
Karabiber

Unun 1 su bardağını ayırıp kalan 4.5 su bardağı unu geniş bir kaba aktaralım. 1.5 su bardağı suyu ılıtıp, içine şeker ve toz mayayı aktaralım. Tuzunu ekleyelim. Maya kabarınca mayalı sıvıyı unun ortasına alalım. Kenardaki unu ortaya toplayarak ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamuru 5 dakika daha yoğuralım. Hamurun üzerini örterek, iki misli kabarana dek mayalandıralım.
Mayalanan hamuru 10 bezeye bölelim. Her bezeyi, ayırdığımız un ile 1 mm kalınlıkta açalım.
Haşlanmış patatesleri soyup, rendeleyelim. Soğanları küçük küçük doğrayıp, sıvı yağda pembeleştirelim. Patatesleri, 2 demet ince ince doğranmış maydanozu, tuzu ve pulbiberi ekleyip, karıştıralım. Bir dakika sonra ateşten alalım.
Açtığımız yufkaların bir yarışma patatesli içten koyalım. Diğer yansım da üzerine kapatalım. Kenarlarım parmak uçlan üe kapatalım. Büyük bir teflon tavayı ya da sacı ısıtarak margarin üe hafifçe yağlayalım. Gözlemelerin bir yüzünü pişirelim. Daha sonra gözlemelerin diğer yüzünü yağlayıp, ters çevirerek pişirelim.



© lezzetler.com tarif no:139186 • adı:Patatesli Gözleme • gönderen:kant • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:03