



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI PATATESLİ BÖREK

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

Hamur için:

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çorba kaşığı oda sıcaklığında margarin

1 kahve fincanı sıvıyağ

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı sirke

1 kahve fincanı süt

1 kahve fincanı su

İçi için:

4 adet haşlanmış patates

1 tatlı kaşığı tuz

1'er tatlı kaşığı nane, pul biber ve karabiber

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı haşhaş

Öncelikle iç malzeme için patatesleri derin bir kaptan ezin. içine, tuz, nane, pul biber ve karabiber katıp, karıştırın. Hamur için yoğurma kabına un, tuz ve kabartma tozunu koyup, ortasını havuz şeklinde açın. Margarin, sıvı yağ, yumurta, sirke, süt ve su katıp, tüm malzemeyi yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve 10 dakika dinlendirin. 15 eşit parçaya ayırın ve her bir parçayı küçük yuvarlaklar şeklinde açın. Tekrar üzerlerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. Hamurları 20 cm genişliğinde olacak şekilde merdaneyle açın. Geniş ucuna patatesli iç harçtan koyun ve rulo şeklinde sarıp, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Hamurlar ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra 10-15 dakika bekletin. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.

