



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEK KALIBINDA PATATESLİ ÇÖREK

Emine Beder

2 yumurta (birinin sayısı ayrılır)
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
4,5-5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu, Tuz İçi için
5-6 orta boy haşlanmış patates
2 orta boy soğan
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber, kırmızı biber

Hamur yoğuracağımız kabın içine yumurtaları yoğurdu, sıvı yağı alıp çırpalım. Unu, tuzu ve kabartma tozunu ilave ederek özlü bir hamur yoğuralım. Tavaya sıvı yağı alalım, küp doğranmış soğanları pembeleşene dek kavuralım. Salçayı ekleyip birkaç kez çevirelim. İçine, kıyılmış maydanozu tuzu, baharatları, haşlayıp rendelediğimiz patatesleri ilave edip tavayı ateşten alalım. Hamuru merdane ile 1/2 cm. kalınlığında dikdörtgen açalım. Hamurun orta kısmına patatesli harcı yayalım. Hamurun karşılıklı uzun iki kenarını birleştirdim. Rulo haline gelen hamuru hafifçe yağlayıp tabanına un serptiğimiz ortası delikli kek kalıbına yerleştirelim. 190 ısı fırında hamur rulusunun üzeri ve yan tarafları kızarıp pembe renk alana dek pişirelim. Çöreği ılıttıktan sonra, kalıbindan çıkarıp dilimleyerek servis yapalım.