



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU PATETESLİ EKMEK

- 6 adet patetes
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı su
- 1 küp maya
- 1/2 su bardağı tam buğday unu
- 1 yemek kaşığı taze biberiye
- 1 yemek kaşığı taze kekik
- 1 çay kaşığı taze adaçayı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı çok amaçlı un
- 1 fincan mısır unu
- 6 adet frenk soğanı
- 6-8 dal maydanoz
- 1 adet yumurta akı

Küçük bir tencere içerisinde patetesleri bir taşım kaynatıyoruz, 15-20 dakika pişiriyoruz.

Daha sonra patetesleri ezerek üzerine yağı eritip gezdiriyoruz.

Geniş bir kapta su, şeker, maya koyup karıştırıyoruz, 5 dakika dinlenmesini bekliyoruz.

Hazırladığımız patetes püresi içerisine yavaş bir şekilde un ve su ekleyip karıştırıyoruz, içerisine biberiye, kekik, adaçayı ve tuz ilave edip karıştırmaya devam ediyoruz.

Hamurumuzu elimize yapışacak kıvamı alana kadar un ve suyu orantılı şekilde ekliyoruz.

Sert bir yüzeye yapışmaması için un serpilerek hamurumuzu bu sert zeminde 10 dakika kadar yoğuruyoruz.

Bir kaba koyup ağzını naylon ile kapatarak 1 saat kadar mayanlamaya bırakıyoruz.

Hamur mayalandıktan sonra üzerine mısır unu serperek küçük bezelere bölüyoruz.

Fırın tepsisini yağladıktan sonra, fırın tepsimize hazırladığımız bezeleri koyuyoruz.

Hamurumuz fırında pişerken biz ayrı bir kap içerisinde frenk soğanı, maydanoz ve dal adaçayını kaynar su içerisine bırakıyoruz. 5 dakika bekledikten sonra soğuk suya tutarak bir maşa yardımıyla suyun içerisinden alıyoruz.

Küçük bir kap içerisine yumurta akı ve suyu karıştırıyoruz.

Fırından çıkardığımız somun üzerine dekoratif bir dal düzenleyerek yumurta beyazı ile fırçalıyoruz üzerini, fırın tepsimize hafif su gezdirip 10-15 dakika fırınlıyoruz.

Fırından çıkardığımız somuna vurduğumuzda dipleri boş ses geliyorsa pişmiş demektir.

Soğumaya bırakıp servis yapıyoruz.