



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ EKMEK

4 kahve fincanı un  
225 gr sarı patates  
1/2 kahve fincanı ılık su  
Tepsiyi yağlamak için:  
1/2 çorba kaşığı margarin  
1/2 kahve fincanı süt  
1 çay kaşığı maya  
Ceviz iriliğinde tereyağı veya sofrâ margarini  
Biraz tuz

Tencereye patatesler koyulur, üzerleri kapanacak kadar da su doldurulur. Patatesler iyice yumuşayınca kadar haşlanıp indirilir. Kabukları soyulduktan sonra da et makinesinin ince dişinden, ya da presden iki defa geçirilir. Ote yandan un hamur tahtasına koyulup üçe bölünür. Bir tanesinin ortası havuz gibi açılır. 2 çorba kaşığı suyla ıslatılıp karıştırılarak bulamaç haline getirilmiş maya ve yarım fincan da sıcakta yakın ılık su buraya dökülür. Ve yoğurulup hamur haline getirilir. Sonra ayrılmış unlar da ilâve edilir. Ve yarım saat dinlenmeye bırakılır. Yarım saat sonra tuz, süt ve yağla, patatesler ilâve edilir. Ve hepsi birlikte yoğrulur. Sonra da hamur, içi yağlanmış bir kaba koyulur. Üzeri de hafifçe yağlanır, kapağı kapatılır. İyice kabarıp bir misli artıncaya kadar ılık bir yerde bir saat dinlendirilir. Sonra da yine içi yağlanmış bir kalıba koyulur ve ılık bir yerde bir saat daha dinlendirilir. Daha sonra orta fırında 40 - 45 dakika pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.