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 sofra margarini
Biraz tuz

Tencereye patatesler koyulur, üzerleri kapanacak kadar da su doldurulur. Patatesler iyice yumuşayıncaya 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 sıcağa yakın ılık su buraya dökülür. Ve yoğurulup hamur haline getirilir. Sonra ayrılmış unlar da ilâve edilir. Ve yarım saat dinlenmeye barıkılır. 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.

© lezzetler.com tarif no:40590 • adı:PATATESLİ EKMEK • gönderen:EKO • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:17