



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ AÇMA

3 yumurta
2 tane orta boy patates
1 bardak süt
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı (tepeleme) tuz
1 bardak sıvı yağ
1 paket yaş maya
Aldığı kadar un

Mayayı ılık süte koyup eritin. Bir kaba rendelenmiş patatesleri, yağı, tuzu, şekerini koyup karıştırın. İçine süt-maya karışımını ekleyin. Unu yavaş yavaş ekleyerek elinize yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamuru iyice kabarana kadar üzerini bir bezle örtüp bekletin. Hamur kabarcıkla dilediğiniz şekli verip, isterseniz herhangi bir iç ekleyip, Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine, yumurta sarısı sürün ve susam serpin. Fırında üzeri kızarana kadar pişirin.