



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ AY ÇÖREĞİ

Harç için:

1 adet soğan

2 çorba kaşığı zeytinyağı

3 adet haşlanmış orta boy patates

150 gram beyaz peynir

1 tatlı kaşığı nane

1'er çay kaşığı karabiber ve kimyon

Yarım çay kaşığı tuz

Hamur için:

3 su bardağı un

Yarım paket yaş maya (1 paket 42 gram)

1 adet yumurta

1 çay bardağı süt

Yarım çay bardağı sıvıyağ

2 çorba kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)

1-2 çorba kaşığı çörekotu

Yarım çay kaşığı tuz

Harç için soğanı kıyıp zeytinyağında soteleyin. Rendelenmiş patates, peynir, nane, karabiber, kimyon ve tuz ekleyip karıştırın. 2 Hamur için unu yoğurma kabına alıp, ortasını havuz gibi açın. Yaş maya, yumurta akı, süt, sıvı yağ, tereyağı ve tuz ekleyip yoğurun. Hamuru 12 bezeye ayırıp, merdane yardımıyla pasta tabağı ebadında açın. Ortalarına harcı pay edip, önce rulo şeklinde sarın. Sonra uçlarını birleştirip ay şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip, üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Çörekotu serp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri kızarana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

