



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ AY ÇÖREĞİ

Un
Maya
Süt
Sıvı yağ
Tereyağ
Yumurta
İçi için:
90 gr Maggi Patates Püresi
400 ml su
60 gr beyaz peynir
50 gr Çerkez peyniri
¼ demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
10 gr çörekotu

Unu karıştırma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın.
Havuzaya mayayı koyun ve unun üstüne de tuz serpin.
Mayanın üzerine sütü ve sıvı yağı dökün.
Yumurtayı ve tereyağını koyun. Ortadan mayayı eriterek yoğurmaya başlayın.
Ilık su ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin.
İç harcı için maydanozu kıyın ve bir kaseye alın.
Üzerine Çerkez peyniri ve beyaz peyniri rendeleyin.
Püre için sıcak suya Maggi Patates Püresi'ni ilave edip karıştırın.
Püreyi de peynirli karışıma ilave edip karıştırın.
Hazırlanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparın ve yuvarlayın.
Elinizle üstlerine bastırarak açın. İç harcı da hamur sayısı kadar eşit parçaya bölüp oval şekle getirin, hamurların içlerine paylaşın.
Hamurları rulo yapın. İki ucunu ortaya doğru getirin ve ay çöreği şekli verin.
Üstlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin.
Tepside mayalanmaya bırakın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



