



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ AY ÇÖREĞİ

MALZEMELER

Hamur için:

1,5 su bardağı erimis margarin

1 su bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

2 çay kasığı tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

4 adet haslanmış patates

150 gr beyaz peynir

YAPILIŞI

Hamur malzemelerini karıştırıp yavaş yavaş unu ilave edelim, yagını kusmayan ve sert olmayan bir hamur elde edelim.Ustunu nemli bir bezle örtüp buzdolabında 15-20 dk bekletelim.

İçi:Haslanmış patates,beyaz peynir ve yumurta akını iyice ezerek karıstıralım.

Dinlenen hamurdan yumurta iriliğinde parçalar kopartıp çok ince olmaksızın açalım. İçine içi koyup rulo yapıp ay şekli verelim unlanmış tepsiye dizelim. Butun hamuru bu şekilde yapıp üzerine yumurta sarısı surup 180 derecede pisirelim. Pisen corekleri iliyınca servis yapalım.

[ML® Patatesli Ayçöreği için tıklayın](#)