



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ AYÇÖREĞİ

Hamuru için:

- 100 gram tereyağı
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı çiğ krema
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

- 4 adet haşlanmış patates
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 çay bardağı süt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan

Öncelikle hamuru için gerekli tüm malzemeleri aldığı kadar unla birlikte güzelce yoğurun. Hiç bekletmeden hamuru bezelere ayırın ve her bezeyi açın. İç malzemesi için haşlanmış patatesi ezip içine yumurta, rendelenmiş soğanı, mahlep, süt, tereyağı ve yenibaharı ekleyip iyice karıştırın. Yumuşak olan bu harcı üçgen kesilmiş hamurların içlerine doldurup sarın. Tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı ve kıyılmış fındık serpip 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.