



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ AY ÇÖREK

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 3 Adet İçi için;haşlanmış patates
- 1 Çay Bardağı ılık su veya süt
- 1 Kase İçi için;peynir, maydanoz, karabiber
- 5 Su Bardağı un
- 1 Tatlı Kaşığı tuz,toz şeker
- 1 Paket instant hamur mayası
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Adet yumurta (beyazı hamuruna koyulacak, sarısını üzerine sürülecek)

Yarım su bardağı ılık suyun içinde bir paket mayayı eritin. Yoğurma kabında yoğurt, yağ, toz şeker, tuz, erittiğiniz maya, yumurta beyazı ve aldığı kadar un ile kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. Hamuru iki paçaya bölün. Her birini merdane ile 1 cm kalınlığında açıp, kare şeklinde kesin(hamurun yapışmaması için zemini hafif unlayın). Kestiğiniz karelerin içine patatesli harç koyup, rulo yapın sonra ay şekli verin, yağlanmış fırın tepsisine sık olmayacak şekilde sıralayın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Mayalanması için sıcak bir ortamda (40-45 dak) bekletin. Mayalanınca(çörekler iki katına ulaşınca) önceden ısıttığınız 180 derece fırında pişirin. İç harç: Haşladığınız patatesleri rendeledikten sonra peynir, maydanoz, tuz, karabiber isteğe göre kırmızı pul biber ile karıştırın.
