



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ AY ÇÖREĞİ

250 Gr Sana Hamurışı
1 Adet soğan
1 Yemek Kaşığı şeker
3 Adet yumurta
1 Yemek Kaşığı tuz
1 Yemek Kaşığı salça
1 Çay Bardağı süt
6,7 Adet patates
1 Tane Maya

Önce iç malzemeyi hazırlayın. Patatesler haslayın soğan ve sıvı yağı soteleyin, salça ve baharatları ekleyin. Rendelenen patatesleride ekleyip kavurun. Süt şeker mayayı eritin. Daha önceden eritilmiş margarin ve 1 yumurta 2 sinin beyazını katarak tüm malzemeleri birbirine yedin. Alabildiği kadar unla kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edin. Hamuru 4 eşit parçaya ayırın ilk pazıyı alın yuvarlak tepsi büyüklüğünde açın. Açılan hamuru 8 eşit parçaya kesin üçgenler elde edin. Geniş tarafına patatesleri koyup rulo yapın ay şekli verip tepsiye dizin yarım saat bekletildikten sonra yumurta sarısı ve susam ,cörekotunu serpip 200 derecede pisirin.