



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ AY ÇÖREĞİ

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
10 Dal maydanoz (içi için)
0,5 Su Bardağı süt
0,5 Su Bardağı sıvı yağ
3 Su Bardağı un
1 Adet yumurta
1 Paket toz maya (tek kullanımlık)
1 Adet Yumurta Sarısı (Üzerine)
1 Tutam tuz
3 Adet haşlanmış patates (içi için)

Un ile toz mayayı karıştırma kabınıza koyup karıştırın.Ortasını havuz şeklinde açıp süt, sıvıyağ, tuz ve yumurta ilave edin. Ele yapışmayacak bir hamur olana kadar yoğurun. Mayalanmasını beklemeden hamuru 3 eşit parçaya,sonra her parçayı 5 parçaya bölüp 15 beze elde edin.Her birini merdane yardımıyla çay tabağından daha büyük açıp,aralarına eritilmiş Sana sürerek 5'er katlı 3 hamur grubu elde edin.En üst kata da eritilmiş Sana sürüp,buzdolabında 30 dk dinlendirin. İini hazırlamak için,haşlanmış patatesleri rendeleyin.Kıyılmış maydanoz,tuz ve karabiberle karıştırın. Dinlenen hamurları unlu bir zemine koyup 5'erli şekilde biraz daha(servis tabağı büyüklüğünde) açın.Her küçük yufkayı bıçakla 8 parçaya bölüp 24 üçgen parça elde edin.Patatesli iten geniş kenarına koyup,kenarlarından hafif kıvrıp,sigara böreğı sarar gibi sarın.Her iki ucundan bükerek ay şekli verip,yağlanmış tepsiye dizin.Üzerine yumurta sarısı sürüp,haşhaş tohumu serperek önceden ısıtılmış fırında ,üzeri kızarana kadar pişirin.