



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ AY ÇÖREĞİ

125 Gr Sana Hamurışı  
3 Adet patates  
2 Çay Kaşığı tuz  
1 Kahve Kaşığı Süt  
100 gr iç malzeme için siyah zeytin  
150 gr iç malzeme için beyaz peynir  
20 gr maya  
2 Adet yumurta  
3 Su Bardağı un

Unu bir kaba ekleyin ortasına bir kahve fincanı sütle ezilmiş maya haşlanıp ezilmiş patates margarin bir adet yumurta ve tuzu ekleyip yoğurun. Üzerini örtüp ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurdan küçük parçalar koparıp merdaneyle açın. Kalan yumurtanın sarısını ayırıp akını peynirle karıştırın.hamurların yarısına peynir diğer yarısına çekirdeği çıkartılmış siyah zeytini koyun. Hamuru rulo yapıp yarım ay veya yuvarlak şekil verin.bir fırın tepsisine dizdiğiniz hamurların üzerine yumurta sarısını sürün. Susam serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü pembeleşene kadar pişirip servis yapın.