



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ AYÇEKİRDEKLİ SİMİT

Hamuru için :

1 yemek kaşığı margarin

1/2 bardak yoğurt

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 yemek kaşığı şeker

2 adet yumurta

1 bardak süt

5 bardak un

1 Tutam tuz

İçi için:

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1/2 yemek kaşığı salça

1 tutam pulbiber

3 adet patates

1 adet kuru soğan

1 tutam tuz

Göz kararı ayçekirdeği

1 yemek kaşığı yoğurt

Patateslerimizi haşlanmak üzere bir tencereye alalım.

Hamur için, süt, 1 yumurta, 1 kaşık margarin, yoğurt, şeker, tuz ve kurumayı bir yoğurma kabına koyalım.

İyice yoğurup yarım saat kadar dinlendirelim.

Bu arada haşlanmış patateslerimizle harç yapabilmek için, bir tencereye ince doğradığımız soğanları sıvıyağla iyice kavuralım. İçine önce salçamızı ekleyip kavuralım, sonra ezdiğimiz patatesleri ekleyelim. Baharatlarımızı ve tuzu da katıp, iyice karıştıralım. Kıvam alınca ocaktan alalım.

Sonra dinlenmiş hamurumuzu merdane ile dikdörtgen olacak şekilde açalım, üzerine fırça ile sıvı yağ sürüp zarf şeklinde katlayalım ve dolapta yarım saat bekletelim.

Hamurumuzu tekrar merdane ile iç malzemeyi bolca her yerine yayalım. Sigara böreği sarar gibi rulo yapıp, elimizle sıkarak inceltelim ve yağlı kağıt üzerinde simit şeklinde yuvarlayıp kağıtla birlikte tepsiye yerleştirelim.

Kenar kısımlarına bıçakla kesik atalım. Yumurta sarısı ve yoğurttan bir karışım yapıp çöreğimizin üzerine sürelim. Üzerine isteğe göre, susam, çörekotu, çekirdek içi dökebilirsiniz.

