



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ AYOĞAÇASI

4 adet orta boy patates
2 kibrit kutusu büyüklüğünde peynir
biraz dereotu, maydanoz ve susam
1 yumurta sarısı (yüzüne)
1 yumurta akı (içine)
1,5 su bardağı yağ
1 bardak yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
alabildiği kadar un

Hamur malzemesi ile kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Patatesleri haşlayıp rendeleyin. Hamurdan ceviz kadar parçalar alın, açın, içine önce patates, sonra maydanoz, peynir, dereotu ve yumurta akı karışımı koyup rulo halinde yuvarlayın, rulonun uçlarını birbirlerine yaklaştırarak ay şekli verin, tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpin, önceden ısıtılmış fırında pişirin.

[ML® Peynirli Ay Poğçası için tıklayın](#)

[ML® Patates Çöreği için tıklayın](#)