PATATESLİ BAZLAMA

http://www.hurriyet.com.tr

Yarım paket yaş hamur mayası
5-6 su bardağı elenmiş un
2 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı ılık su
Tuz
İç malzeme için:
5-6 adet haşlanmış patates
2 adet kuru soğan

Yaş mayayı derin bir kapta sıvı malzemelerle buluşturun ve kenarına toz şeker ilave edin. Üzerine 2 çorba kaşığı un dökün ve 5 dakika bu şekilde bekletin. Elinizle karıştırmaya başlayın, tuz ekleyin ve elenmiş unu yavaş yavaş ilave edin. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur olana kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün ve mayalanmasını bekleyin.
Patatesli içi hazırlayın. Ilık kalmasını sağlayın ve kurumaması için üzerini örtün. Yuvarlak toplar yaparak ayrı ayrı hazırlayın. Mayalanan hamurdan tenis topu kadar bezeler alın ve hafif unlu tezgahta çay tabağı kadar açın. Ortasına patates püresi koyun. Hamurun uçlarını birleştirerek kapatın. Bu aşamada dilerseniz hepsini hazırlayıp buzdolabına kaldırın.
Üzerine avuç içinizle bastırın ve merdane kullanarak hafif dokunuşlarla bazlama büyüklüğünce açın. Tavada pişirilecekse tavanın büyüklüğüne göre açın. Arkalı önlü orta ısılı ocakta pişirin.
İç malzemesi için kuru soğanı sıvı yağda kavurun. Haşlanmış patatesleri çatalla ezerek ya da rendeleyerek soğanla birlikte kavurun. Tuz ekleyin. Dilerseniz karabiber, pul biber, ince kıyım maydanoz ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:141249 • adı:Patatesli Bazlama • gönderen:ercan kaftan • indirme tarihi:07.05.2024 - 05:24