PATATESLİ BAZLAMA

1 bardaktan iki parmak az ılık süt
Yarım bardak ılık su
Yarım bardak instant kuru maya
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
5 su bardağı un
İç harcı için:
3 orta boy patates
Kırmızı pul biber
Kırmızı toz biber
Tuz
Karabiber
Kuru nane

Patateslerinizin kabuklarını soyun ve parçalara ayırıp derin bir tencereye koyun. Üzerine sıcak su dökün ve iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın.
Haşlanmış patateslerinizi ezip püre haline getirin ve içine pul biber, karabiber, nane ve tuz ekleyip karıştırmaya devam edin.
Başka bir kapta yarım paket kuru maya ile ılık sütü ve yarım su bardağı ılık suyu karıştırın. 10 dakika kadar beklettikten sonra içine yavaş yavaş yarım çay bardağı sıvı yağı, tuzu ve 5 bardak unu ekleyip yumuşak bir hamura ulaşana kadar yoğurun. Hamuru bir saat kadar dinlendirin.
Mayalanmış hamurdan bir avuç büyüklüğünde parçalar koparıp unlanmış tezgahta hafif kalın kalacak şekilde açın. Üzerine hazırladığınız patatesli harçtan koyun. Aynı boyutlarda bir hamur parçasıyla üzerini kapatın ve bir miktar daha açın.
Hazırladığınız bu hamurları ısıtılmış yapışmaz tavada arkalı önlü pişirin. Daha sonra ocaktan alıp tereyağıyla yağlayın.



© lezzetler.com tarif no:144927 • adı:Patatesli Bazlama • gönderen:Hidayet • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:13