



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ ÇÖREK

200 gram oda sıcaklığında margarin

1 çay bardağı yoğurt

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un (elenmiş)

Tuz

İçi için:

1 adet soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çorba kaşığı salça

4 adet rendelenmiş patates

Tuz

Karabiber

Kimyon

Öncelikle patatesli çöreğin içini hazırlayın. Bunun için, soğanı incecik doğrayıp, 1 çay bardağı zeytinyağında kavurun. Ardından rendelenmiş patatesi ekleyin. Kavurmaya devam edin. Hafifçe pembeleşince, 1 çorba kaşığı salça, baharat ve tuzu ekleyip iyice karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, soğumaya bırakın. Diğer tarafta margarin, 1 çay bardağı yoğurt, yumurtaları (birinin sarısını ayırın) iyice çırpın. Elenmiş un, tuz ve kabartma tozunu ekleyip, yoğurun. Hamuru üçe bölün. Önce hamur bezelerinden birisini elinizle ya da merdane ile 1 cm kadar incelterek açın. Patatesli harcın 1/3'ünü üzerine kaşıkla sürün. Hamuru rulo biçiminde katlayın. Üç parmak genişliğinde kesin. Diğer iki hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Çörekleri üzerine dizin. Ayırdığınız yumurtanın sarısını üzerilerine sürün. 200 derece fırında pişirin.

