PATATESLİ ÇÖREK

1 paket margarin
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
3 adet haşlanmış patates
Yarımşar tatlı kaşığı karabiber, kimyon, tuz
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Üzeri İçin;
1 çorba kaşığı susam

Önce iç malzeme hazırlanır, ayçiçek yağı bir tavaya alınır, üzerine ince kıyılmış kuru soğan eklenir, pembeleştirilir, üzerine rendelenmiş haşlanmış patates, tuz, karabiber, kimyon eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır. Hamur yoğurmak için margarin eritilir, yoğurma kabına aktarılır, üzerine yoğurt, tuz, 1 yumurta, 1 yumurtanın beyazı konur, karıştırılır, kulak memesi kıvamı alana kadar un, kabartma tozu eklenir, yoğrulur, 15-120 dakika dinlendirilir. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır, parmak uçlarıyla yuvarlak açılır, yarısına patatesli iç konur, poğaça şeklinde kapatılır, yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir, 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.

ML® Tepside Patatesli Çörek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17624 • adı:Patatesli Çörek • gönderen:ahudinler • indirme tarihi:10.05.2024 - 15:44