PATATESLİ ÇÖREK

25 adet
200 gram oda sıcaklığında margarin
1 çay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un (elenmiş)
Tuz
İçine:
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, salça, baharat ve tuzu ekleyip iyice karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, soğumaya bırakın. Diğer tarafta margarin, yoğurt, yumurtaları (birinin sarısını ayırın) iyice çırpın. Elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip, yoğurun. Hamuru üçe bölün. Önce hamur bezelerinden birisini elinizle ya da merdane ile 1 cm kadar incelterek açm. 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 üzerlerine sürün. 200 derece fırında pişirin.

ML® Patatesli Ayçöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:35685 • adı:PATATESLİ ÇÖREK • gönderen:esmeray • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:18