



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PATATESLİ ÇÖREK

Malzeme:

250 gram Bizim Mutfak Margarin

2 adet yumurta

4 adet patates

1 su bardağı ılık süt

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Tuz

3 tatlı kaşığı yaş maya

50 gram beyaz peynir

1/4 demet taze fesleğen

Aldığı kadar un

Öncelikle patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve rendeleyin. 1 bardak ılık süte tozşeker ve yaş mayayı ilave edip karıştırın ve 5 dakika kadar bekletin. Diğer tarafta 2 yumurtadan birinin sarısını çöreklerin üzerine sürmek için ayırın. Margarin eritip ıllmasını bekleyin. 1 yumurta sarısı ve aklarına sırasıyla eritilmiş margarin, tuz, sütlü karışım, rendelenmiş patates ve alabildiği kadar unu ilave edip iyice karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edin. Daha sonra bu hamura ufalanmış beyaz peynir ve ince doğranmış fesleğeni ekleyin. Hamurun mayalanması için üzerini temiz bir bezle örtüp 1- 2 saat bekletin. Hamur mayalandıktan sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp simit şeklini verin. Hazırladığınız hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.