



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÇÖREK

Hamuru İçin:

3 adet yumurta

1 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

Bir tatlı kaşığı sirke

Tuz

Alabildiği kadar un

İçi İçin:

3-4 adet patates

2 adet soğan

Soğanları ince ince doğrayıp yağda kavurun. Patatesleri haşlayın. Ezip soğana karıştırın. Salça, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

Hamuru için verilen malzemeleri karıştırarak hamuru hazırlayın. Yuvarlak şekilde açın. İçine patatesli karışımından biraz koyup yuvarlayın, yılan şekline getirin. Sonra spiral şekline gelecek şekilde kıvrın. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırına verin.
