



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇÖREK

1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurtanın akı
1 paket kabartma tozu
2.5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Kırmızıbiber
6 dilim ekmek
İç için:
2 adet haşlanmış patates
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı süt
Tuz
Karabiber

Hamuru için tüm malzemeleri yoğurun. İç harcı için patatesi ezip diğer malzemelerle karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve elinizle açın. İç malzemesinden koyup kapatın. Önce çırpılmış yumurta sarısına, sonra da kızartılmış ve robotta çekilmiş ekmeklere bulayın ve 190 derecede fırında pişirin.