



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÇÖREK

125 Gr Sana Hamurışı
2 Adet yumurta
1 Çorba Kaşığı kuru nane
3 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Çorba Kaşığı çörek otu
1 Çay Bardağı sıvıyağ
1 Paket kabartma tozu
6 Adet patates

Patatesleri soyup rendeleyin. Tuz ve naneyi katıp karıştırın. Oda sıcaklığındaki margarin, 1 tam yumurta ve yumurta beyazı, yoğurt, kabartma tozu, tuz sıvıyağ ve un ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun, hamuru ikiye ayırın. Her birini 1 santim kalınlığında açın. Patatesli harç koyun. Rulo şeklinde kıvrın, üzerine yumurta sarısı sürüp kesin. Fırın tepsisine yerleştirip üzerine çörek otu serpin. 180 derece ısıtılmış fırında kızarana dek pişirin.