



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ DOLAMA

2 adet patates (haşlanmış)
2 adet yumurta
1 su bardağı eritilmiş margarin
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 su bardağı yoğurt
İç için:
2 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta
Çörek otu

Patatesler soyulur, iyice ezilir. Yoğurma kabına yoğurt, margarin, yumurtalar. ezilmiş patates konur güzelce karıştırılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirildikten sonra 2 parçaya ayrılır. Her parça yarım santim kalınlığında açılır. Yüzeyine peynirli maydanoz serpilir. Fazla sıkı olmayan rulo yapılır. Diğer hamura da aynı işlemler uygulanır. Üzerine çırpılmış yumurta sürölür ve çörek otu atılır. Bıçakla 2 parmak eninde kesilir ve yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında altın rengi pişirilir.