



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ DÜRÜM

3 Su bardağı Buğday Unu

1 Tatlı kaşığı Tuz

Yarım Paket Yaş Maya

Su

İç i İçin:

1 Çorba Kaşığı Biber Salçası

1 Çorba Kaşığı Domates Salçası

5 Adet Haşlanmış Patates

2 Adet Kuru Soğan

1 Demet Maydanoz

Karabiber

Kimyon

Kırmızı Pul Biber

Sıvı Yağ

Tuz

Önce lavaşımızı hazırlamak için karıştırma kabına unu alıp, tuzu serpip, ortasını açıp mayayı koyuyoruz. Ilık su ilave ederek ve önce ortadan başlayıp karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz. 10-12 bezeye bölüp hamurun ve tezgâhın üzerine un serperek tabak büyüklüğünde açıyoruz. İster teflon tavada, ister gözleme aparatında lavaşlarımızı kurutmadan yüksek ısıda yumuşacık pişiriyoruz. Bir örtü altına alıp kurumasını önliyoruz. Sıra geldi iç harcı hazırlamaya. Haşlanmış patatesleri minik doğruyoruz. Soğanları da doğradıktan sonra tavamıza sıvı yağ döküp önce soğanları kavuruyoruz. Daha sonra salçaları ekleyip, doğradığımız patatesleri döküp, baharatları serpip, karıştırıp ocaktan alıyoruz. Hazırlamış olduğumuz lavaşları tezgâhın üzerine serip iç harcı üzerlerine paylaştırıyoruz. Her lavaşın üzerine bir tutam maydanoz koyarak sarıp dürüm hâline getiriyoruz.

