



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ EKMEK (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg Un  
3,5 Su Bardağı Su  
1/2 Çay Bardağı Tuz  
İhtiyaca Göre Patates  
Yeteri Kadar Soğan

Hamur çok yumuşak olacak şekilde ağaç teknelerde hazırlanır.  
Bir porsiyonluk olarak bölünür. Hamur yuvarlak biçimde oklava ile açılır. Bisleğeç ile çevrilir.  
Patates haşlanır, sonrasında 1 soğan konulur.  
Sonrasında tuz, karabiber, nane ve maydanoz ile kavrulur.  
Karışım açılan hamurun içine konulur ve hamur kapatılır.  
Saç üzerinde pişirilir, yağlanır ve servis edilir.

Not: Bu ekmeğin teltel, kanlıca, çinçile mantarları ile de yapılır. Ayrıca, çökelekle de yapılabilir.

