



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ EKMEK

www.vzug.com

Ön hamur:

150 g beyaz un

1 dl su

2 g yaş maya

300 g patates, unumsu pişirilmiş

Ana hamur:

200 g beyaz un

250 g yarı esmer un

2½ çay kaşığı tuz

15 g yaş maya

1 çorba kaşığı bal, sıvı

2,5 dl elma suyu

100 g ceviz, iri doğranmış

Ön hamur için tüm malzemeleri iyice karıştırın ve buzdolabında 1 gece dinlenmeye bırakın.

Patatesleri yıkayın, soyun, küpler şeklinde kesin ve delikli pişirme kabına koyun. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun.

Buharlayın. Patatesleri çatalla ezin.

Ana hamur için tüm malzemeleri, ceviz hariç olmak üzere karıştırın, ön hamuru ve patatesleri ekleyin ve pürüzsüz bir hamur şeklinde yoğurun. Cevizleri son olarak yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında bir saat boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

Hamuru bir ekmek şekline getirin ve pişirme kağıdıyla kaplı tepsiye koyun. Üstüne biraz un serpin, kesin ve tekrar 30 dakika dinlendirin. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Not: Patatesler daha önceden pişirilebilir. Taze buharlanmış patatesleri kurutun, aksi halde hamur yumuşak olur.

