



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ EKMEK

Eylem Ceylan

- 2 su bardağı un
- 3/4 silme tatlı kaşığı tuz
- 1 silme tatlı kaşığı kuru maya
- 3 adet orta boy patates (haşlayın ve ezin, oda sıcaklığında olacak)
- 1/2 su bardağı su (oda sıcaklığında olacak)
- 1 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında olacak)

Un, tuz ve mayayı bir kaptaki karıştırın. Oda sıcaklığındaki suyu, tereyağını ve patates püresini karışıma ilave edip 10 dakika kadar yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır. Hamurunuzu ağı kapalı bir kaba alıp 1 saat oda sıcaklığında bekletin. Hamuru mutfak tezgahı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak büyük bir beze haline getirin. İyice unlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve 1 saat daha kabarması için bekletin. Ekmeğinizin üzerine keskin bir bıçakla birbirine dik birkaç çizik atın. Üzerine un serpip önceden ısıtılmış 220 derece fırında yaklaşık 30 dakika, yada üstü iyice kızarana kadar pişirin.