



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ EKMEK

4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
50 gr şeker
150 gr un
120 ml süt
1 Yemek Kaşığı zeytinyağı
1/4 su bardağı su
1 Çay Kaşığı tuz
1 Adet yumurta
1 Paket Patates Püresi
0,5 Su Bardağı süt
0,5 Paket maya

Öncelikle Patates Püremizi paket arkasındaki tarife göre pişirelim ve oda sıcaklığında bekletelim. Karıştırma kabının içinde ılık su ve mayayı yaklaşık 5 dakika mayalandıralım. Patates püresinin içine un, şeker, yumurta, süt, zeytinyağı ve mayalı suyu ilave ederek homojen oluncaya kadar karıştıralım. Kabin ağzını kapayarak oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat bekletelim Kelepçeli kalıp ya da muffin kalıbının içini yağlayarak hamur karışımı dökelim ve Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirerek servis edelim.