



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ EKMEK

150 gr. küp doğranmış patates
100 gr. margarin
30 gr. yaş.maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
200 ml. ılık su
500 gr. un
2 tatlı kaşığı tuz

Patatesleri kaynayan tuzlu su dolu küçük bir tencerede yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika haşlayın. Süzün, püre haline gelinceye dek ezin.

Maya ve şekeri küçük bir kapta 90 ml. su ile karıştırın. Köpükleninceye kadar 10 dakika bekletin.

Un ve tuzu geniş bir kabin içinde karıştırın. Tahta bir kaşık yardımıyla mayalı karışımı, patatesleri ve zeytinyağını azar azar içine yedirin. Yeterince su ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur haline getirin.

Hamuru unlanmış mutfak tezgâhının üzerinde esnek ve düzgün bir kıvama gelene dek yaklaşık 10 dakika veya hamur yoğurma ucu taktığınız mikser ile 5 dakika yoğurun.

Hamura top şekli vererek içini yağladığınız bir kaba oturtun. Üzerini temiz bir bezle örtün ve ılık bir yerde hacmi iki katına çıkana dek yaklaşık 1 saat bekletin.

Hamuru unlanmış tezgâha alın ve 3 dakika daha yoğurun. Hamuru 8-10 parçaya bölün, top şekli verin. Hamur toplarını aralıklı olarak yağlanmış, geniş bir fırın tepsisine yerleştirin. Kabarması için 50 dakika daha bekletin. Fırınınızı 200 derecede ısıtın.

Ekmeğin altına vurduğunuzda tok bir ses çıkana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.