



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ EKMEKÇIKLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

2 adet patates (haşlanmış orta boy)

1 yumurta

1 yumurta akı

1 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 tutam tuz

1 tatlı kaşığı mahlep

3 yemek kaşığı limon suyu

1 limon kabuğu rendesi

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine kabuklarını soyup rendelediğiniz patatesleri ilave edin. 1 yumurta, 1 yumurta akı, süt, sıvı yağ, pudra şekeri, tuz, mahlep, limon suyu ve limon kabuğu rendesini ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Sürenin sonunda hamuru tekrar yoğurun ve 15 eşit parçaya bölün. Yuvarlayarak tepsiye sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 25 dakika daha bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

