



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ GÖZLEME

Emine Beder

5,5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1,5 su bardağı ılık su  
6 adet patates (haşlanmış)  
2 adet soğan  
2 demet maydanoz  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
Yarım çay bardağı margarin  
Tuz  
Karabiber

Unun 1 su bardağını ayırıp kalan 4.5 su bardağı unu geniş bir kaba aktaralım. 1.5 su bardağı suyu ılıtıp, içine şeker ve toz mayayı aktaralım. Tuzunu ekleyelim. Maya kabarıncaya mayalı sıvıyı unun ortasına alalım. Kenardaki unu ortaya toplayarak ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamuru 5 dakika daha yoğuralım. Hamurun üzerini örterek, iki misli kabarana dek mayalandıralım.

Mayalanan hamuru 10 bezeye bölelim. Her bezeyi, ayırdığımız un ile 1 mm kalınlıkta açalım.

Haşlanmış patatesleri soyup, rendeleyelim. Soğanları küçük küçük doğrayıp, sıvı yağda pembeleştirelim.

Patatesleri, 2 demet ince ince doğranmış maydanozu, tuzu ve pulbiberi ekleyip, karıştıralım. Bir dakika sonra ateşten alalım.

Açtığımız yufkaların bir yarısını patatesli içten koyalım. Diğer yarısını da üzerine kapatalım. Kenarlarını parmak uçları ile kapatalım. Büyük bir teflon tavayı ya da sacı ısıtarak margarin ile hafifçe yağlayalım. Gözlemelerin bir yüzünü pişirelim. Daha sonra gözlemelerin diğer yüzünü yağlayıp, ters çevirerek pişirelim.

