



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA PATATESLİ GÖZLEME

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

Hamur için:

- 1 bardak ılık su
- 2 su bardağı bardak un
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ

İçi için:

- 3 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Pul biber
- Karabiber
- Nane

Unu derin bir kaba alıp ortasında çukur açın. Mayayı ekleyin. Suyu ve tuzu da ilave edip iyice yoğurun. Elinize yapışan hamuru bir tatlı kaşığı sıvı yağ ile toparlayın. Üzerini örtüp en az 30 dakika mayalanmaya bırakın. İç harcı için patatesleri haşlayın. Haşlandıktan sonra ezip bir kenarda bekletin. Bir tavada soğanı ince ince doğrayıp yağda kokusu ve rengi değişinceye kadar kavurun. Üzerine biber salçasını ekleyin. En son ezilmiş patatesi ve baharatları ekleyip iyice karıştırın. Ocağın altını kapatıp, harcı soğumaya bırakın. Diğer tarafta mayalanan hamuru eşit olacak şekilde bezelere bölün. Bezeleri merdaneye üzerine un ekleyerek servis tabağı büyüklüğünde ince açın. Arasına patatesli harç konup kapatın. Bütün bezelere aynı işlemi uygulayın. Hamur yaprak istemiyorsanız, hazır yufkada kullanabilirsiniz. Yapışmaz geniş bir tavayı ısıtın. Tavanın dibini hafif yağlayıp, alakalı önlü pişirin. Sıcakken üzerine tereyağı sürün. Dilimleyip, sıcak olarak servis edebilirsiniz.

