



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ GÖZLEME

Hamuru için;

5 su bardağı un

1 su bardağı su

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı silme tuz

1 çay kaşığı kuru maya

3 yemek kaşığı sıvı yağ

İç harcı için;

Orta boy 5-6 adet patates

Sos için;

1 adet soğan

1 yemek kaşığı salça

4 yemek kaşığı sıvı yağ

Karabiber, kırmızı biber, tuz, kimyon

4 yemek kaşığı su

Hamuru yoğuralım mayalansın.

İç harcı için patatesi haşlayıp ezelim.

Soğanı yağda kavuralım salça ve baharatları ekleyelim karıştıralım suyu ekleyelim karıştıralım.

Ezdiğimiz patatese sosu karıştıralım.

Hamurumuz mayalanınca 8 parçaya bölelim bezeleri 15 dakika üzeri kapalı dinlendirip her birinin içine iç

harcımızdan yerleştirip arzuya göre kaşar peyniri de ekleyelim kapatalım dikkatli bir şekilde açabildiğimiz kadar

ince açıp tavada arkalı önlü pişirelim.

Piştikten sonra üzerine yağ sürelim.

