



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HİHAL ÇÖREĞİ

Yarım paket eritilmiş margarin

1 çay bardağı sıvıyağ

3 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı şeker

1 çay bardağı ılık süt

aldığı kadar un

1 tatlı kaşığı yaş maya

İstedığınız kadar patates

Bütün malzemeleri karıştırıyoruz. Mayayı da bunların içine ufalayıp hamuru yoğuruyoruz. 1-2 saat buzdolabında bekletiyoruz. Buzdolabından çıkarınca normal kurabiye büyüklüğünde bezeler yapıyoruz. Bu bezeleri merdane ile 10-15 cm çapında daireler şeklinde açıyoruz ve içlerine harcımızı koyuyoruz ve sarıyoruz. Sonra da kıvırıp hilal şeklini veriyoruz. 170 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz.