



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ İSTİRİDYE ÇÖREK

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı sirke
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı Lor Peyniri
- 1 Yeterince karabiber
- 1 Çay Bardağı SIVI YAĞ (ÜZERİNE)
- 1 Su Bardağı MAYDANOZ (kıyılmış)
- 3 Çorba Kaşığı sana hamurışı
- 1 Adet yumurta(beyazı)
- 2 Adet patates
- 1 Fiske tuz
- 2,5 Su Bardağı un
- 1 Çay Kaşığı kimyon
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı pul biber

HAMUR MALZEMELERİNİ DERİN BİR KAPTA KARIŞTIRIN VE YOĞURUN. HAMURUN KIVAMINI AZAR AZAR SU EKLEYEREK ELİNİZE YAPIŞMAYACAK ŞEKİLDE HAZIRLAYIN. UNLANMIŞ TEZGAHTA HAMURUNUZU YARIM PARMAK KALINLIĞINDA AÇIN.HAMURDAN BARDAK YARDIMIYLA YUVARLAKLAR KESİN VE ORTASINA HARCİ PAYLAŞTIRIN. KENARLARINI ÇATALLA KAPATARAK İSTİRİDYE ŞEKLİ VERİN. YAĞLANMIŞ TEPŞİYE DİZİN. ÜZERİNE SIVI YAĞ SÜREREK 170 DERECEDE ISITILMIŞ FIRINDA ALTIN RENGİNİ ALINCAYA KADAR PİŞİRİN. HARÇ YAPILIŞI: PATATESLERİ HAŞLAYIP KABUKLARINI SOYUN VE RENDELEYİN. PEYNİR, MAYDANOZ VE BAHARATLA BERABER KARIŞTIRIN.