



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATESLİ KALIP ÇÖREK

Yarım paket yaş maya  
1 çay bardağı su  
1 çay bardağı süt  
1 çay kaşığı şeker  
1 su bardağı rende kaşar  
2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet orta boy patates  
3 su bardağı un

Önce maya, ılık su, şeker ve ılık süt bir kaba konur karıştırılır. Üzerine yumurta, erimiş tereyağı, rendelenmiş çiğ patates ve elenmiş un eklenir, karıştırılır. Hamurun kıvamı normal çörek hamurundan biraz civik olmalıdır. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra yağlanmış uzun kek kalıbına konur. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.