



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ LABNELİ EL AÇMASI

Gamze Akınca

3 su bardağı un
125 gr margarin
Yarım kahve fincanı süt
1 tatlı kaşığı
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
İç malzemesi için:
3 Adet patates
25 gr margarin
1 tatlı k. Pulbiber
3 çorb k. süt
Tuz
Yarım Paket Pınar labne
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Çörekotu

Öncelikle margarini oda sıcaklığında bekletip yumuşatın. Daha sonra derin bir kabın içine unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Bu havuzun içine margarin, kabartma tozu, tuz ve sütü ekleyip yoğurun ama hamurumuzu iyice yoğurun yaklaşık 15 dk kadar. Ve hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde 5 adet bezeye ayırarak 15 dk dinlendirin. İç malzemesi için 3 adet patatesin kabuklarını soyun ve haşlayın. Haşladıktan sonra bir kaba alarak iyice ezin sırasıyla içine margarin, süt, pulbiber, labneyide koyarak iyice ezin daha sonra içine dilediğiniz kadar fazla olmamak kaydıyla tuz koyun ve yine bu tuzuda yedirin. Ama yaptıktan sonra tuz miktarına bakın eğer çok tuzluysa içine biraz süt koyarak tuz tadını giderebilirsiniz. Daha sonra dinlenmiş hamurumuz için tezgahın üstünü unlayın ve hamurumuu yemek tabağı büyüklüğünde yuvarlak şekilde açın ve bıçakla üçgen şeklinde 4 parçaya bölün. Daha sonra üçgenlerin geniş kısmına patatesli labneli harçtan koyun ve sigara böreği gibi kapatın. Bu işlemi diğer bezeler içinde yapın. Daha sonra hazırladığınız poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine dizin.