



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÖRGÜ

MALZEMELER

1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı margarin
1 ay bardađı süt
1 orba kaşığı toz şeker
1 orba kaşığı yaş maya
Tuz
Aldığı kadar un
100 gr beyaz peynir
3 adet hařlanmıř, ezilmiř patates
1 yumurta sarısı
karabiber

YAPILIŐI

Mayayı ilik süt ve şekerle beraber eritin ve 10 dakika bekletin. Sıvı yağ, eritilmiş margarin, tuz ve aldığı kadar unla bir hamur yapın ve 15 dakika tezgah üzerinde dinlendirin. Diđer bir kaptaki patatesi, peyniri, karabiberi karıştırın. Hamuru ikiye bölün, merdane ile açın ve ucuna patatesli karışımdan koyup rulo yapın. Bu ruloları 15 cm boyunda kesin ve u şekli verin. Bir ucunu diğer ucunun altından geçirerek tepsiye dizin. Diđer hamura da aynı işlemi yapın. zerine yumurta sarısı sürün ve 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.