



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PİDE

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 su bardağı ılık süt

40 gr yaş maya

1 adet yumurtanın sarısı

1 adet yumurta

1 kahve fincanı tereyağı

2 yemek kaşığı ayçiçek yağı

1 çay kaşığı tuz

İç malzeme:

4 adet patates

2 adet soğan

2 adet sivri biber

1 çay kaşığı tuz

8 dal maydanoz

1'er çay kaşığı karabiber, kırmızı pul biber

Ilık sütte mayayı eritin ve kabarana kadar bekletin. Tereyağını eritin. Unu bir kaba aktarın. Ortasını açın ve erittiğiniz tereyağının bir kısmını, yumurtayı, mayalı sütü ve tuzu ekleyip yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp iyice kabarana kadar ılık bir ortamda bekletin. Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun. Çatalla iyice ezin. Soğanların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Tereyağının kalanı ile soğanları kavurun. Patatesi ilave edip iyice karıştırın. Karabiber, kırmızı pul biber ve tuzu ekleyin. Mutfak tezgahına un serpin ve hamuru tekrar yoğurup 8 parçaya ayırın. Her parçayı merdaneyle yuvarlak açın. Patatesli karışımı hamurlara paylaşın. Kenarlarını iç tarafa doğru kıvrın. Üzerlerine ayçiçeği yağı sürün. Kenarlarına yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Sıcakken üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiştirip servis yapın.