



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PİŞİ

Hamur için:

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Su ve Un (Bu ikisini göz kararı koymak gerekiyor. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde etmeniz gerekiyor.)

İç harcı için:

5 adet patates

2 adet soğan

1 yemek kaşığı salça (domates veya biber salçasından istediğinizi tercih edebilirsiniz)

Tuz

İsteğe bağlı baharat

Kızartmak için:

Yağ

İlk olarak hamur ile başlayalım. Kulak memesi kıvamında hamur elde edelim.

Derin bir kaba yoğurt ve yumurtayı ekleyip üstüne kabartma tozunu dökelim. Ardından tuz ve hazırlanan hamuru da ekleyip yoğuralım.

İç harcını hazırlamaya geçelim. Patatesleri haşlayıp soğanları küçük küçük doğrayalım. Soğanları pembeleşinceye kadar kavuralım. Üstüne salçayı ekleyip karıştıralım. Haşlanan patatesleri ezdikten sonra soğan ve salça harcının üstüne ekleyelim.

Ardından hamurumuzdan parçalar alıp açıp harcı içine koyup yarım ay şeklinde kapatıyoruz.

Yağ koyduğumuz kızartma tavaına tüm hamurlara aynı işlemi uygulayıp kızartıyoruz.

Her iki tarafına da eşit şekilde kızarttığımız pişileri tavadan alıp tabağa koyuyoruz.

