



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SAHUR ÇÖREĞİ

2 adet haşlanmış patates
3 çorba kaşığı yoğurt
10 gram kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
50 gram kaşar peyniri
200 gram lor peynir
3 dal dereotu

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı 5 dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, haşlanmış püre, yapılmış patatesi, yoğurt, tuz ve peynirleri un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip unlanmış tezgâh üzerinde ince açın. Yuvarlak şekillerde kesip tepsiye dizin. Tepside istenirse üzerine bolca yumurta sarısı karıştırılıp sürülebilir. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.