



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ TUZLU AY ÇÖREĞİ

MALZEMELER:

1 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı margarin zeytinyağı karışımı
4 orta boy patates (haşlanmış ve rendelenmiş)
1 yumurta (akı peynire, sarısı üzerine)
1,5 kahve kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un
4- 5 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
Yarım demet maydanoz, dereotu
Tuz

YAPILIŞI:

1- Geniş bir kaptaki yağ, yoğurt, kabartma tozu, tuz karıştırılır. Elenmiş un konup kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.
2- Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. El ile veya merdane ile 10- 12 cm. çapında açılır. Üzerine önce patates püresi, sonra peynir, maydanoz, dereotu ve yumurta akı karışımı konur.
3- Sarılarak ay şekli verilir. Tepsiyeye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetle fırında pişirilir.

Not: İsterseniz; peynir, patates püresi, maydanoz, dereotu ve yumurta akını karıştırıp öyle kullanabilirsiniz.

[ML® Soğanlı Patates Çöreği için tıklayın](#)