



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ VELİBAH

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kuru maya (veya 1 çay kaşığı instant maya)

1 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

İç harcı için:

3 adet orta boy patates

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

İsteğe bağlı: Kıyılmış maydanoz veya dereotu

Piştirme için:

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Geniş bir kaba unu eleyin, tuzu ekleyin ve karıştırın.

Unun ortasını havuz şeklinde açın, mayayı ekleyin ve ılık suyu yavaş yavaş ilave ederek yoğurun.

Hamur pürüzsüz bir kıvam alınca sıvı yağı ekleyin ve tekrar yoğurun.

Üzerini örtüp ılık bir ortamda 30-40 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyun.

Tereyağını ekleyerek patatesleri ezin.

Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak maydanozu ekleyerek karıştırın.

Harcı soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış bir zemine alın ve 6 eşit parçaya ayırın.

Her bir hamur parçasını merdane veya el yardımıyla tabak büyüklüğünde açın.

Açılan hamurun ortasına patatesli harçtan bir miktar koyun.

Kenarlarını toparlayarak bohça gibi kapatın ve ters çevirerek yeniden nazikçe açın.

Tavayı ısıtın ve az miktarda sıvı yağ ekleyin.

Hazırladığınız velibahları orta ateşte her iki tarafı altın rengi olana kadar pişirin.

Velibahları sıcak olarak servis edin.

Yanına yoğurt, ayran veya çay gibi içeceklerle ikram edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:181338 • adi:Patatesli Velibah • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:46