



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATESİ AY ÇÖREĞİ

100 gr beyaz peynir
4 adet patates
3 adet taze soğan
1 demet maydanoz
Hamur için:
1 subardağı yoğurt
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiğince un
Çörekotu
Tuz

Kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın, 15 dakika dinlendirin. Bu arada haşlanmış patatesleri ezin ve diğer malzemeleri ekleyin. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparın ve elinizle nescafe tabağı büyüklüğünde açın. İçine harçtan koyun, rulo yaparak sarın. İki ucunu içe doğru bükerek ve parmak uçlarıyla incelterek ay şekli verin. Ayırdığınız yumurta sarısını üzerine sürün. Hafifce yağlanmış fırın tepsisine dizin. Çörekotu serpip fırına sürün. Orta ısı fırında çörekler pempeleşene kadar pişirin.