



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATESLİ AYÇÖREĞİ

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

4 su bardağı un
3 orta boy haşlanmış patates
125 gr margarin
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
20 gr kuru maya
2 çay kaşığı tuz
İçin için:
150 gr beyaz peynir
1 tutam maydanoz

Unu bir kaba eleyip maya ile karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açarak 1 çay bardağı süt, margarin, 1 adet yumurta ve tuzu ekleyip hafifçe karıştırın. Haşlanıp ezilmiş ılık patatesleri ilave ederek yoğurun. Hamurun üzerini örterek ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurdan küçük parçalar kopartın. Tezgaha un serpip, hamuru açın. Küçük bir tencere kapağı yardımıyla yuvarlaklar kesin. Hamurların uç kısmına peynir ve maydanoz karışımını yerleştirip rulo şeklinde sarın ve ay şekli verin. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine yumurta sarısı sürün. Haşhaş tohumu serpererek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak ya da ılık olarak servis yapın.

