



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ VE PATATESLİ PİŞİ

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

2.5 su bardağı un  
Yarım paket yaş maya  
Tuz  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Su  
İç harcı için:  
2 haşlanmış patates  
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 çay bardağı rendelenmiş dil peyniri  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı pul biber  
Taze kekik  
Kızartmak için:  
Ayçiçek yağı  
Üzeri için:  
Taze kekik

Hamuru için, unu geniş bir karıştırma kabına eleyin. Maya, bir tutam kadar tuz ve zeytinyağını ilave edip karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 40 dakika dinlendirin. İç harcı için haşladığınız patatesleri geniş bir kaseye alın. Bir çatal yardımıyla ezip rendelenmiş peynirleri ilave edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp karıştırın. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Bir merdane yardımıyla ince açın. Ortasına patatesli ve peynirli harçtan koyup yarım ay şeklinde kapatın. Tüm hamur bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Pişileri kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çekirin. Taze kekikle süsleyerek sıcak servis yapın.

