



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI PATATESLİ KÜÇÜK EKMEKÇİKLER

Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
3,5 su bardağı Selva un  
1 paket instant toz maya  
1,5 çay kaşığı tuz  
3 orta boy haşlanmış rendelenmiş patates  
Karabiber  
Tuz  
Pulbiber

Yoğurma kabına Selva ununa instant mayayı katıp harmanlıyoruz. sırasıyla yağ tuz,sütünü ilave edip yoğuracağız.ekmek hamur mayası yumuşaklığındaki hamurumuzu 40 dakika üzerine nemli bez örterek, mayalanmasını sağlayalım.

İç malzemesi için; 1 soğanı 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile pembeleşene kadar kavuralım. Rendelenmiş patateslerimizi ilave edelim. Ocaktan alıp baharatlarını ilave edip karıştıralım. Bir kenarda bekletelim. Mayalanan hamurdan yumurta iriliğinde bezeler koparıp, avucumuzun içinde hamuru açıp içine patatesli harçtan koyup ikiye katlayıp bastırmadan yağlanmış tepsiye dizin. Bütün işlem bittikten sonra 20 dakika daha ekmeçikler tepside bekletilecek. 20 dakikanın sonunda önceden ısıtılmış 190 dereceli fırında 30 dakika üstü hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Arzuya göre sıcak veya ilk servis edebilirsiniz.