



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRME ÇÖREK

- 1 tatlı kaşığı aktif maya
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay bardağı şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- Un
- İçi için:
- 3 adet orta boy patates
- 1 adet soğan
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 kahve fincanı su
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı susam

Ilık su, maya ve şeker bir kaba konur, 20 dakika kadar beklettikten sonra, tuz, sıvıyağ ve yumuşak bir hamur olana kadar un konur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat bekletilir. Bu esnada iç hazırlanır haşlanmış patates iyice ezilir. Tavaya zeytinyağı konur, kıyılmış soğan eklenir, pembeleşince salça, patates, tuz, su ve kimyon ilave edilir. Karıştırarak 5 dakika kadar pişirilir. Dinlenen hamur merdaneyle küçük bir tepsi kadar açılır. Üzeye hazırlanan iç sürülür. Rulo yapılır. Rulo, 1 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir. 180 derece fırına verilir, yaklaşık 35 dakika pişirilir.