



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR ÇÖREĞİ

- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 150 gr sana yağı
- 1/2 çay bardağı yoğurt suyu
- 1/2 paket yaş maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 adet soğan
- 4 adet patates (haşlanmış)
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 1 yemek kaşığı susam
- 1/2 çay bardağı tahin
- 1 yemek kaşığı su

3 su bardağı unun ortası havuz gibi açılır ve içine yaş maya, yumurta ve 100 gr margarin koyulur. Yağlar unla karışırken yoğurt suyu ilave edilir ve birer tatlı kaşığı tuz ve şeker eklenerek hamur yoğurulur ve üzeri örtülerek dinlendirilir.

İç harç için bir soğan incecik doğranır ve ayırdığımız 50 gr yağda kavrulur. Haşlanan patatesler kabukları soyulup doğranıp, ezilir. Kavrulmuş soğana eklenen ezilmiş patatesler karıştırılarak kavrulur. Üzerine birer tatlı kaşığı nane ve pul biber serpilip karıştırılır. Baharatlarla kavrulmuş patates ve soğan soğutulur. Dinlenen hamur bezeler bölünür. Bezeler güzelce açılıp tepsiye konur ve üzerine sana yağı sürülür. Soğuyan patatesli soğanlı harç koyulur ve üzerine yeni bir açılan beze konur ve bu bezeler bitene kadar devam eder. En son çöreğin üzerine bir su ile karıştırılan tahin dökülür ve çörek otu ile susam dökülüp fırında pişirilir. Servise hazır.

