



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOMBİŞİM ÇÖREĞİ

Yarım paket tereyağı (3 dolu çorba kaşığı)

2 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı karbonat

Un

İçi için:

3 adet orta boy patates

1 adet soğan

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Patatesler haşlanır, soyulur ve ezilir. Üzerine tuz, rendelenmiş soğan ve karabiber eklenir. Hamur için yumurtanın beyazı, 1 yumurta, yumuşak tereyağı, tuz, karbonat ve un bir araya getirilir yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Hamur 16 eşit parçaya ayrılır. Her biri parmak uçlarıyla, çay tabağından biraz daha büyük açılır. Ortalarına hazırlanan patatesli iç bırakılır. Hamur, bohça gibi kapatılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir.