



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YILDIZ ÇÖREK

Emine Beder

4 su bardağı un  
2 adet yumurta  
2 çay kaşığı karbonat  
Yeterince süt veya su  
1 fincan eritilmiş margarin  
1 yumurta sarısı  
Tuz  
İçi için:  
Yarım kg yağsız kıyma  
2 adet soğan  
3 adet patates  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber

Karbonat ve tuzu una ekleyerek harmanlayalım. Unun ortasını havuz gibi açalım. İçine 2 yumurtayı, eritilmiş bir fincan margarinini ilave edelim. Sütü veya suyu azar azar ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında, ele yapışmayan bir hamur yoğuralım. Hamuru 15 dakika dinlendirelim. Bu arada içini hazırlayalım. Soğanları doğrayıp, sıvı yağda hafifçe pembeleştirilelim. Patatesleri soyup, tavla zan iriliğinde doğrayalım. Soğanları ateşten alalım. İçine patatesleri ve kıymayı çiğ olarak katalım. Tuz ve karabiberi de katıp, hepsini yoğuralım. Bekletelim. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar kopararak, beze yapalım. Unlu bir zeminde bezeleri mantı yufkası inceliğinde açalım. Kase yardımı ile yuvarlak parçalar keselim. Yuvarlak parçanın ortasına yeterince patatesli-kıymalı harçtan koyalım. Hamurun kenarlarına küçük pililer yaparak harem üzerinde büzdürerek üste toplayalım. Fırın tepsisini hafifçe yağlayalım. Çörekleri fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıtılmış orta hararetili finnda altı üstü pembeleşene dek pişirelim.

