



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PATATESLİ AYÇÖREĞİ



- 1,5 Tatlı kaşığı toz maya
- 1 Kahve fincanı ılık su
- 1 Adet kesme şeker
- 2 Kahve fincanı ılık süt
- Çeyrek paket margarin
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 Çay kaşığı tuz
- 3,5 - 4 Su bardağı un
- İçi için;
- 2 Adet orta boy haşlanmış patates
- 2 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir
- 8 - 10 dal maydanoz
- 1 Tutam tuz
- Üzeri için;
- 1 Adet yumurta sarısı

- # Ilık su yoğurma kabına konur, üzerine toz maya ve kesme şeker ilave edilir, karıştırılır, üzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda mayalı karışıma ılık süt, sıvıyağ, oda ısısında yumuşamış margarin, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın beyazı ve tuz eklenir, karıştırılır.
- # Daha sonra eleyerek, azar azar un katılır, ele yapışmayacak bir hamur yapılır. Hamur üzeri kapalı olarak 1 saat bekletilir.
- # Daha sonra hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar alınır, mardane ile oval şekilde tatlı tabağı kadar açılır.
- # Hamurun uzun kenarına rende patates, peynir, kıyılmış maydanoz ve tuz karışımından konur.
- # Hamur rulo yapılır, iki ucu birbirine yaklaştırılarak ay şekli verilir.
- # Bütün çörekler aynı şekilde hazırlandıktan sonra, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir.
- # Tepsinin içinde yarım saat bekletildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
- # Çöreklerin üzeri kızarıncaya fırından alınır, sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

**Not:** Patates haşlarken, haşlama suyuna bir çay kaşığı kadar karbonat eklenirse patatesin rengi bozulmaz.