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 İçin;
2 Adet orta boy haşlanmış patates
2 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir
8 – 10 dal maydanoz
1 Tutam tuz
Üzeri İçin;
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 kon ur.
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 kızarınca fırından alınır, sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

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