SOĞANLI PATATES ÇÖREĞİ

1,5 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık su
2 adet haşlanmış patates
1 adet orta boy kuru soğan
10 – 15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Alabildiği kadar un

Bir su bardağı ılık suyun içinde toz maya ve toz şeker eritilir, üzeri kapatılır, 10 dakika bekletilir.
Daha sonra karışım derin bir kaba aktarılır, üzerine tuz, kırmızı pul biber, yarım bardak ılık su zeytinyağı ve azar azar elenmiş un eklenir, ele yapışmayacak bir hamur yapılır.
Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, 1,5 – 2 saat kabarması için dinlendirilir.
Süre sonunda hamura haşlanmış patates rendelenir ve çok ince kıyılmış soğan ilave edilir. Karışımın kıvamını tutturabilmek için bir miktar un katılarak yoğrulur.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Fırına vermeden önce 1 saat daha dinlendirilir.
Daha sonra 200 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renk alana kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine yumuşak olması için bir tepsi daha kapatılır. Bir süre bekletilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Hamurunda patates içeren çörekler elastik kıvamda olur ve geç bayatlar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1208 | Adı: Soğanlı Patates Çöreği | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 18:25