



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## PATATESLİ SARMA



Yarım ay bardağı sıvıyağ  
100 gr. tereyađı  
1 Adet yumurta beyazı  
2 orba kaşığı sirke  
1 Tatlı kaşığı tuz  
1 Tatlı kaşığı karbonat  
Alabildiđi kadar un  
İçi İçin;  
3 Adet orta boy haşlanmış patates  
1 Su bardađı rende beyaz peynir  
Üzeri İçin;  
1 Adet yumurta sarısı

- # Tereyağı, kısık ateşte eritilir, soğutulur. Daha sonra yoğurma kabına aktarılır, üzerine sıvıyağ, yumurta beyazı ve sirke eklenir, karıştırılır.
- # Üzerine tuz, bir avuç unla karıştırılmış karbonat ve yoğurduka eklenmek üzere elenmiş un katılır, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
- # Hamur üzeri kapalı olarak 10 – 15 dakika dinlenirken, iç malzemesi hazırlanır; haşlanmış patates rendelenir, rende beyaz peynirle karıştırılır.
- # Dinlenen hamur, iki eşit parçaya bölünür. İlk parça unlu zeminde merdane ile, dikdörtgen şeklinde açılır. Hamurun bütün yüzeyine hazırlanan için yarısı yayılır, uzun kenarından başlayarak sıkı bir rulo yapılır.
- # Rulonun sarma işlemini tamamlanınca, rulo biraz sıkıtılarak uzatılır ve bıçakla iki parmak kalınlığında, vev olarak kesilir.
- # Patatesli sarmalar, yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir, üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 210 derece fırına verilir.
- # örekler kızarıncaya fırın kapatılır, 10 dakika daha fırının içinde bekletilir. Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Patatesli sarma İç Anadolu bölgesinde, özellikle Ankara ve civarında, bayram için hazırlanan lezzetli bir örektir.