PATATESLİ SARMA

Yarım çay bardağı sıvıyağ
100 gr. tereyağı
1 Adet yumurta beyazı
2 Çorba kaşığı sirke
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
3 Adet orta boy haşlanmış patates
1 Su bardağı 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 yoğurdukça 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 işlemi tamamlanınca, rulo biraz sıktırılarak uzatılır ve bıçakla iki parmak kalınlığında, verev olarak kesilir.
Patatesli sarmalar, yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir, üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 210 derece fırına verilir.
Çörekler kızarınca 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 çörektir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1209 | Adı: Patatesli Sarma | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 16:31