



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

## PATATESLİ EKMEK



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya  
2 Adet orta boy çiğ patates  
1 Çorba kaşığı toz şeker  
1 Kahve fincanı ılık süt  
1 Kahve fincanı ılık su  
1 Çorba kaşığı tuz  
3,5 Su bardağı un

- # Yoğurma kabına su, süt, toz şeker ve yaş maya konur, karıştırılır.
- # Üzerine ince rendelenmiş patates eklenir, biraz karıştırılır, tuz da kattıktan sonra un yavaş yavaş ilave edilerek iyice yoğrulur.
- # Hazırlana hamur 1 saat üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
- # Süre sonunda ekmek hamuru, varsa yağlanmış dik dörtgen bir kek kalıbına konur, kek kalıbı yoksa ekmek şekli verilerek yağlanmış tepsiye konur.
- # Bu şekilde 15 – 20 dakika daha dinlendirilir.
- # 200 derece önceden ısıtılmış fırında 30 – 35 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca soğutulur, naylon bir poşete konur, ağzı sıkıca kapatılır.

**Not:** Patatesli ekmek, çok uzun süre sonra bile bayatlamadığı için bol miktarda hazırlanabilir.