



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

PATATES ÇÖREĞİ



- 4 haşlanmış patates
- 1 Yumurta
- 1 Çay bardağı yoğurt
- 1 Çay bardağı ay çiçek yağı
- 1 Çorba kaşığı zeytinyağı
- Aldığı kadar un
- Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
- İçi için
- Yarım demet maydanoz
- 1 Su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

- # Yaş maya 1 çay bardağı ılık su içinde 1 adet kesme şekerle karıştırılır
- # Mayanın üzerine rendelenmiş patates, bir yumurtanın beyazı, yoğurt, yağ ve un eklenerek yoğrulur.
- # Yoğrulan hamurun üzeri örtülerek iki saat kadar ılık ortamda dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur dörde bölünür.
- # Açılan her parça üçgen olarak 6 ya da 7 parçaya kesilir. (Sigara böreği gibi)
- # Üçgenin kalın tarafına maydanoz, peynir karışımı konarak sigara böreği gibi sarılır.
- # Üzerine yumurta sarısı sürülür, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 190 derece önceden ısıtılmış fırında, üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu çörek yaş maya yerine kabartma tozu kullanılarak ta yapılabilir. Ölçüler aynı kalabilir.