



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

PATATESLİ KURABIYE



100 Gr. tereyağı
2 Adet orta boy patates
Yarım su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
4 - 5 Dal maydanoz
Alabildiği kadar un

- # Çiğ patatesler soyulur, rendenin ince kenarıyla rendelenir. zerine oda ısısında yumuşamış tereyağı, yumurta ve yoğurt eklenir, karıştırılır.
- # Karışıma pul biber, tuz, kimyon, bir miktar un ve kabartma tozu katıldıktan sonra, yoğurmaya başlanır.
- # Ele yapışmayacak, yumuşak bir hamur hazırlayana kadar un eklenir, hamurun kıvama gelmesine yakın ince kıyılmış maydanoz yaprakları katılır.
- # Hamur zeri kapalı olarak yarım saat kadar dinlendirilir, sonra üç eşit parçaya bölünür.
- # Her parça merdane ile yarım santim kalınlığında açılır. Sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak 12 parçaya kesilir. (Bu şekilde 3 hamurdan toplam 36 parç a üçgen kesilmiş olur)
- # Üçgen parçanın kalın tarafından başlayarak rulo yapılır. Üç kısmı alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye aralıklarla dizilir.
- # Patatesli kurabiyeler önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembe renk alana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.

Not: Patatesli kurabiye margarinle de hazırlanabilir, ancak tereyağı ile patatesin uyumlu lezzeti nedeniyle tereyağı kullanılması tavsiye edilir.