



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Pan con Patatas

Patatesli Ekmek



Levadura, la mitad del tamaño de Matchbox  
2 papas, de tamaño medio, sin cocer  
1 cucharada de azúcar granulada  
7 cucharadas de leche tibia  
7 cucharadas de agua tibia  
1 cucharada de sal  
3+1/2 vaso de harina

- # Ponga el agua, la leche, la levadura y el azúcar granulada en un tazón y mezclar.
- # Añadir la papa rallada en ella, mezclar, agregar la sal y amasar bien entonces mientras que la adición de harina poco a poco.
- # Cubra la masa y el resto durante una hora.
- # Si tiene un rectángulo de bizcocho molde engrasado colocar la masa en el mismo, a menos que su lugar en una bandeja del horno engrasados dar forma de pan.
- # Resto de la masa durante unos 15-20 minutos más.
- # Precalentar el horno a 200 C Cook durante unos 30-35 minutos.
- # Después de quitar de la estufa, fresco hacia abajo, el lugar en una bolsa de nylon y cerrar bien.

**Nota:** Se puede cocinar demasiado, porque este pan no rancia fácilmente.