



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

SOĞANLI PATATES ÇÖREĞİ



1,5 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık su
2 adet haşlanmış patates
1 adet orta boy kuru soğan
10 – 15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Alabildiği kadar un

- # Bir su bardağı ılık suyun içinde toz maya ve toz şeker eritilir, üzeri kapatılır, 10 dakika bekletilir.
- # Daha sonra karışım derin bir kaba aktarılır, üzerine tuz, kırmızı pul biber, yarım bardak ılık su zeytinyağı ve azar azar elenmiş un eklenir, ele yapışmayacak bir hamur yapılır.
- # Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, 1,5 – 2 saat kabarması için dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamura haşlanmış patates rendelenir ve çk ince kıyılmış soğan ilave edilir. Karışımın kıvamını tutturabilmek için bir miktar un katılarak yoğrulur.
- # Hamurdan cviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Fırına vermeden önce 1 saat daha dinlendirilir.
- # Daha sonra 200 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renk alana kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine yumuşak olması için bir tepsi daha kapatılır. Bir süre bekletilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Hamurunda patates içeren çörekler elastik kıvamda olur ve geç bayatlar.