



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

PATATES ÇÖREĐİ



- 4 hařlanmıř patates
- 1 Yumurta
- 1 ay bardaĐı yoĐurt
- 1 ay bardağı ay iek yağı
- 1 orba kaşığı zeytinyağı
- Aldığı kadar un
- Kibrit kutusu büyüklüĐünde yař maya
- İçi için
- Yarım demet maydanoz
- 1 Su bardaĐı rendelenmiř beyaz peynir

- # Yař maya 1 çay bardağı ılık su içinde 1 adet kesme şekerle karıştırılır
- # Mayanın zerine rendelenmiş patates, bir yumurtanın beyazı, yoğurt, yağ ve un eklenerek yoğrulur.
- # YoĐrulan 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 böreĐi gibi)
- # Üçgenin kalın tarafına maydanoz, peynir karışımı konarak sigara böreği gibi sarılır.
- # zerine yumurta sarısı sürülür, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 190 derece önceden ısıtılmış fırında, üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu rek yaş maya yerine kabartma tozu kullanılarak ta yapılabilir. ller aynı kalabilir.