



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Kartoffelbrot

Patatesli Ekmek



½ Packung Hefe  
2 mittlegroße Kartoffel  
1 EL Zucker  
1 Espressotasse lauwarme Milch  
1 Espressotasse lauwarmes Wasser  
1 EL Salz  
3 ½ Gläser Mehl

- # In eine Rührschüssel Wasser, Milch, Ei, Zucker und Hefe geben und gut zusammenmischen.
- # Dazu fein gehobelte Kartoffel geben, ein wenig vermischen, salzen und nach und nach Mehl unterrühren.
- # Den Teig eine Stunde zugedeckt gären lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig in eine eingefettete hohe rechteckige Backform einfüllen, falls eine Backform nicht vorhanden ist, dann dem Teig eine Brotform geben und in einen flachen Backblech geben.
- # 15-20 Minuten gären lassen.
- # Im zuvor auf 200 Grad geheizten Backofen 30-35 Minuten backen.
- # Die abgekühlten Brötchen in eine Tüte legen und gut verschließen.

**Tipp:** Kartoffelbrot hat eine lange Haltbarkeit und kann deshalb in größeren Mengen gebacken werden.