



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi 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.