



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

---

## Bun con patata

Patates Çöreği



4 patatas cocidas, ralladas  
1 huevo  
1/3 vaso de yogur  
1/3 vaso de aceite de girasol  
1 cucharada de aceite de oliva  
Harina  
Levadura, de tamaño matchbox

Por Relleno:  
La mitad ramo de perejil  
1 taza de queso de oveja, rallado

- # Batir la levadura, 1/3 vaso de agua tibia y 1 cubo de azúcar.
- # Añadir la patata, la clara de huevo, yogurt, aceite de girasol y de harina, amasar.
- # Cubra la masa y deje reposar por w horas en un lugar cálido.
- # Cortar la masa en 4 trozos.
- # Roll piezas de la masa, y cortar todas las piezas en 6-7 triángulo piezas.
- # Ponga la mezcla de perejil y el queso en la gran parte de los triángulos. Y, a continuación, el rollo de triángulos para obtener bares.
- # Yema de propagación de los mismos, lugar en la bandeja del horno engrasados.
- # Cocine hasta que su superficie se convierte en rojo en el precalentado a 190 C horno.

**Nota:** Puede usar levadura en polvo en lugar de la levadura. No hay necesidad de cambiar las medidas.