

Patateli Gubbate

Malzemeler

İç harc için:

2 patates

1 soğan

1 tatlı kasığı salça

Pulbiber, toz kırmızı biber, tuz, karabiber

Maydanoz

Hamur için:

1 paket maya

1.5 su bardağı ılık süt

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 tatlı kasığı tuz

Yarım tatlı kasığı şeker

Arası için:

2 yemek kasığı tereyağı

2 yemek kasığı tahin

Üzeri için:

2 yumurta sarısı

1 tatlı kasığı pekmez

Susam

Yapılışı

İç malzemesi için patatesler haslanıp ezilir. Yemeklik doğranmış soğan ve salça ile kavrulur. Baharatlar eklenip karıştırılır. Soguması için kenara alınır. Hamur için maya, ılık süt, zeytinyağı, tuz ve şeker yoğurulur. Hamur bekletilmeden 3 bezeye ayrılır ve oklava ile acılır. Tereyağı eritilip tahin ile karıştırılır. Acılan hamurların üzerine yağ-tahin karışımı sürülür. Hamurlar üst üste koyulup rulo şeklinde sarılır. Hamur buzdolabında bekletilir. Hamur 2-3 parmak genişliğinde dilimlenir. Hamurlar kahve fincanı tabağı büyüklüğünde acılır. Ortalarına patatesli harçtan konulup kenarları ortaya doğru kapatılır. Üzerlerine yumurta sarısı-pekmez karışımı sürülüp susam serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında piserilir.