

Patatesli Ay Coregi

Malzemeler

125 gr. tereyagi(oda sicakliginda)
1 cay b. siviyağ
1 cay b. yogurt
2 yumurta (birinin sarisi uzerine)
1 tatli k. tuz
Yarim paketten biraz fazla kabartma tozu
4 su b. un
Ic harci icin:
1 buyuk patates
1 orta boy sogan
Karabiber, cok az kimyon,
Tuz ve kirmizi biber

Yapilisi

Sogani yagda kavurun. Uzerine haslayip ezilmis patatesleri ve baharatlari ekleyip karistirin.

Oda sicakligindaki tereyagi, siviyağ, yumurta(birinin sarisini ayirin) ve yogurdu karistirin. Kalan malzemeleri de ekleyip kulak memesi kivaminda yumusak bir hamur yogurun. Hamurdan iki ceviz buyuklugunde parcalar alip uzunlamasına acip, patatesli icten orta kismina koyun. Icin her iki tarafini birlestirip elinizle hafifce yuvarlayin.

Uclari orta kisima dogru bukup ay sekli verin. Yagli kagit serili tepsiye dizin.

Uzerlerine yumurta sarisi surup corek otu veya hashas serpin. Onceden isitilmis 180 derece firinda kizarana kadar pisirin.