

Patatesli Corek

Malzemeler

Malzemeler:

1 su bardagi aycicek yagi

1 su bardagi yogurt

125 gr. margarin

1 cay kasigi tuz

1 yumurta aki

1 paket kabartma tozu

3 su bardagi un (ilave olabilir)

Patatesli Harc Icin:

3 adet patates

Yarim su bardagi sut

Tuz, karabiber

Uzeri Icin:

1 yumurta sarisi

Corekotu

Yapilisi

Oncelikle derin bir kapta oncelikle sivi malzemeleri cirpalim ve toz malzemeleri katalim ve yogurmaya devam edelim.Yumusak kivamli bir hamur elde edelim.Hamuru dinlendirelim. Patatesler tuzlu suda 15-20 dakika haslayalim ve rendeleyelim. Tereyagi ile kavuralim ocaktan alalim, sutu, tuzu ve karabiberi verilerek malzemeler birbirine iyice karistiralim.

Hamur ufak bezelere ayiralim, dikdortgen seklinde acalim, iclerine patatesli harc pay edelim hamur kapatalim. katli tarafi alta getirelim tepsiye siralayalim coreklerin uzerine yumurta sarisi surelim, corek otu serpelim ve onceden isitilmis 190 derecelik firinda pisirelim.Afiyet seker olsun :)