

Patatesli Gozleme

Malzemeler

2.5 su bardagi un
1 paket instant maya
1 cay k. tuz
3 yemek k. zeytinyagi
1 su bardagi ilik su
1c harci icin
3 patates
Tuz
Karabiber
Kirmizi pul biber
Uzeri icin
50 gram tereyagi

Yapilisi

Un, tuz ve mayayi yogurma kabina alarak harmanlayin. Su ve zeytinyagini ilave edip yogurun. Ele yapismayan bir kivam icin gerekirse azar azar un veya su ilavesi yapin. Hamuru 8 bezeye ayirin. Uzerini orterek 1 saat mayalanmaya birakin. Patateslerin kabuklarini soyup irice dograyin ve uzerini gececek kadar su ekleyerek iyice yumusayincaya kadar haslayin. Suyunu suzup bir kaseye alin ve catalla ezin. Tuz, karabiber, pul biber ekleyip sogumaya birakin. Her bir bezeyi unlanmis zeminde merdane ile acin. Patatesli harci hamurun yarisina yayin ve yarim ay seklinde kapatın. Kenarlarini bastirarak yapistirin. Yapismaz yuzeyli tavayi isitip gozlemeleri onlu arkali kizarincaya kadar pisirin. Iki tarafina tereyagi surup sicak servis yapin