

Patatesli Peynirli Aycoregi

Malzemeler

5 su bardagi un
1 corba kasigi kuru maya
1 cay kasigi toz seker
Yarim cay bardagi siviyağ
2 yumurta (1 tanesinin sarisi ayrilacak)
Ic Harci Icin:
Haslanmis patates
1 soganin rendesi
Peyniri (beyaz peynir veya kasar peyniri de olabilir)
Tuz, karabiber, kirmizi pul biber

Yapilisi

Oncelikle hamur icin verilen malzemeleri derince bir kapta yoguralim ve mayalanmaya birakalim.Ic malzeme icin patatesler ezelim sogan rendesi ve baharatlarla karistiralim, en son peynirleri ekleyelim ve harmanlayalim.Mayalanan hamurumuz unlu zeminde biraz daha yogurduktan sonra 3 esit parcaya ayiralim. Her beze tek tek merdane ile acalim arasina ic harctan koyalim ve duzgunce rulo yapalim yarim ay sekli verelim ve yaglanmis tepsiye alalim.Tepside 20 dakika mayalanan corekler uzerilerine yumurta sarisi surelim ilk 20 dakika onceden isitilmis 160 derecede sonraki 20 dakika 180 derecede firinlayalim. Afiyet seker olsun:)