


Patatesli Ekmekler

15 adet

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 3,5 - 4 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 2 adet patates (haşlanmış orta boy)
- 1 yumurta
- 1 yumurta akı
- 1 çay bardağı ılık süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 tutam tuz
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 1 limon kabuğu rendesi

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine kabuklarını soyup rendelediğiniz patatesleri ilave edin. 1 yumurta, 1 yumurta akı, süt, sıvı yağ, pudra şekeri, tuz, mahlep, limon suyu ve limon kabuğu rendesini ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

2 Şekillendirme ve pişirme.:

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Sürenin sonunda hamuru tekrar yoğurun ve 15 eşit parçaya bölün. Yuvarlayarak tepsiye sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 25 dakika daha bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Tip from the Test Kitchen

- Ekmeklerinizi portakal reçeli dolgulu da hazırlayabilirsiniz. Hamuru 15 parçaya böldüğünüzde, elinizle açın, ortasına portakal reçeli koyup içinde kalacak şekilde tekrar kapatın ve yuvarlayın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04