

# Patatesli Lorlu Çörek

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 15/10

Ağır usulü patatesli lorlu çörek, yumuşak hamuru patates ve lorla buluşturarak doyurucu, sade ve kahvaltıya uygun bir fırın işidir.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 2 adet Patates
- 150 gr Lor peyniri
- 0.8 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

## Yapılış

1. Patatesleri haşlayıp ezin, lor peyniriyle iç harç yapın.
2. Un, su ve ayçiçek yağını öğürüp hamur hazırlayın.
3. Hamuru açın patatesli içi yerleştirip kapatın.
4. Çöreği tepsiye alın yüzeyini düzeltin.
5. Çöreği 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi soğutup ezmek hamur içinde daha kuru bir dolgu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çöreği 11 suyunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt