

# Patatesli Lorlu Çörek

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 5/10

Ağrısız patatesli lorlu çörek, yumuşak hamuru patates ve lorla buluşturarak doyurucu, sade ve kahvaltıya uygun bir fırın tarifi sunar.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Servis tabağına yan malzemeleri hazırlayıp 5 dakika bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Hamuru unlu tezgahta 5 dakika yoğurun, yüzeyi pürüzsüzleşsin.
3. Patatesli içini hamurun ortasına yayıp kenarlar kuru kalsın.
4. Çörekleri 190°C fırında 22 dakika pişirin, üstleri altın renk alsın.
5. Parçaları tabaklara alıp sıcaklıkla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi soğutup ezmek hamur içinde daha kuru bir dolgu verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çöreği 11 suyunun, yanına mayonez ve domates dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt