MACAR POĞAÇASI

Eyüp Sevinç

3 adet yumurtanın sarısı, ikisi içine biri üstüne
2 adet haşlanmış patates
3 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı tozşeker
Tuz
½ ?ten biraz fazla yaş maya
1 çay kaşığı mahlep (isteğe bağlı)
Aldığı kadar un

Haşlanan patatesi çatalla iyice ezin.Un hariç bütün malzemeleri karıştırın.Yavaş yavaş un ekleyip,kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın.Hamuru güzelce sarıp kabarmasını bekleyin.(Hamurun içine patates karıştırdığımız için diğer mayalı hamurlar gibi,iki katı kadar kabarmayacaktır.)Kabaran hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparark yuvarlayın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin.Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpiştirin.180C fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:121155 • adı:Macar Poğaçası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:43