



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PATATESLİ POĞAÇA

[Sahrap Soysal](#)

- 3 adet yumurta
- 250 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı toz maya (11 gramlık toz maya da kullanabilirsiniz)
- 1 paket kabartma tozu
- 4,5 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı çörekotu ve susam karışımı
- İç malzemesi için;
- 4 adet orta boy haşlanmış patates
- 1 su bardağı rendelenmiş hellim peyniri (dil peyniri de kullanabilirsiniz)
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

İç harcını hazırlamak için; haşlanmış patatesleri ezip püre haline getirin. Rendelenmiş peynir, tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. karışımı bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan, hamuru hazırlamak için; sıvıyağ ve yumuşamış margarin derin bir yoğuruna kabına koyup üzerine yoğurdu gezdirin. Bir yumurtanın sarısını ayırıp diğer yumurtaları ekleyin.

Tuz, tozşeker, toz maya ve kabartma tozunu katıp unu da yavaş ilave ettikten sonra kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında en az 50 dakika dinlendirip mayalanmasını bekleyin.

Dinlenen hamurdan pinpon topu büyüklüğünde parçalar koparıp avuçlarınız arasında yuvarlayın. Yuvarlak hamur parçalarını çay tabağı büyüklüğünde açıp içine peynirli patatesli iç malzemesinden iki tatlı kaşığı koyduktan sonra D şeklinde kapatın.

Hazırladığınız poğaçaları sıvıyağla yağladığınız ya da fırın kağıdı serdiğiniz tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sansı sürüp çörekotu ve susam serpiştirin.

Poğaçaları 5 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, 30-35 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun.

Not: Çay bardağı derken normal çay bardağını kastediyoruz. Siz unu eklerken 5 su bardağına yakın miktarda ilave edebilirsiniz. Oldukça yumuşak bir hamur elde edeceksiniz.

[ML® Çeyrek Poğaçaya için tıklayın](#)