PATATESLİ POĞAÇA

Elif Korkmazel

250 gr. margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurtanın akı
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
İç malzemesi:
3 adet patates
Tuz
Pul biber
Karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
1 su bardağı galeta unu

Haşlanıp ezilmiş patatesleri, tuz, karabiber ve pul biberle karıştırın. Hamur için verilen tüm malzemeyi karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp elinizle açın. İçine patatesli karışımdan koyup kapatın ve yuvarlayın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, galeta ununa bulayın. 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

ML® Ekmek Poğaçası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:64101 • adı:Patatesli Poğaça • gönderen:seçmen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:15