



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ POĞAÇA

2 yumurta  
1 çay bardağı süt  
12 kahve fincanı un  
300 gr. margarin  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
İç Malzemesi:  
1 çorba kaşığı margarin  
1 adet kuru soğan  
3 adet haşlanmış patates  
1 tatlı kaşığı salça  
tuz, karabiber  
Üzerine:  
1 yumurta sarısı

- 1) İç malzeme için soğan ince ince doğranır. Margarin tavada eritilip soğanlar pembelesinceye kadar kavrulur ve salça ilave edilir.
- 2) Haşlanmış patatesleri küçük küpler halinde kesilir. Soğanların üzerine eklenir baharatı ilave edilip sogumaya bırakılır.
- 3) Pogacanın hamuru için malzemeler mutfak robotuna konur ve yumuşak bir hamur yapılır.
- 4) Hazırlanan hamurdan yuvarlaklar alınıp elde yassıtilir. Hazırlanan patatesli içten bir miktar hamurun içine konur ve yuvarlak biçimde kapatılır.
- 5) Fırın tepsisine dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek üstü hafif kızarana kadar pisirilir.

[ML® Paket Poğaçası için tıklayın](#)

[ML® Mısır Unlu Poğaçası \(görsel\)](#)