



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ POĞAÇA

1 adet yumurta (Akı peynirin içine, sarısı üste sürülecek)
Aldığı kadar un
1 çay fincanı erimiş margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay fincanı sıcak su
Yarım paket kabartma tozu
1-2 adet patates
50 gr. kaşarpeyniri

Yağları, suyu bir kaba koyup, karıştırınız.

Unu ve kabartma tozu koyup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, 10-15 dakika dinlendiriniz.

Patatesi haşlayıp, rendeden geçirin.

İçine kaşarpeyniri rendesinin bir kaşığını ayırıp, diğerini patatese karıştırınız.

Yumurta akını da koyup, yoğurunuz.

Hamurları elinizle oval biçimde açıp, içerisine içini koyup, iki ucu ortada birleştirip hamura kayak şekli veriniz.

Yağlanmış tepsiye dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürüp, ayırdığınız kaşarpeynirini azar azar üzerlerine serpip, orta ısı fırında altını ve üstünü pembe renkte pişirip, servis yapınız.