



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ POĞAÇA

2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı kaymak  
1 çorba kaşığı yoğurt  
120 gram tereyağı  
2,5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 çorba kaşığı şeker  
Tuz  
İçi için:  
2 adet haşlanmış patates  
100 gram kaşar peynir rendesi  
Tuz  
Karabiber

Yapılışı: Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok hemen unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Haşlanmış patatesi ezip içine rendelenmiş peynir ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini de ekleyip karıştırın. Bu iç harcı hamurların ortasına paylaşırıp kapatın. Kapalı kısmı alta gelecek şekilde tepsiye sizin. Yumurta sarısı sürüp 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.