



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ POĞAÇA

2 adet patates
10 gr. yař maya
1 ay bardağı doğranmış zeytin
2 adet yumurta
4 su bardağı un
2 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı çiğ krema
1 ay kaşığı tuz

Mayayı ılık suyla karıştırın, beş dakika kadar bekletip yumurta, haşlanmış patates, zeytin, çiğ krema ve unu ekleyip yoğurun. Tuz ve tereyağını da ekleyip yumuşak bir hamur yapın ve dinlendirin. Hamurdan, cevizden büyük parçalar kopartıp elinizle top haline getirin. zerine yumurta sarısını sürün. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin.