



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ POĞAÇA

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 3 adet patates
- 1 adet ufak soğan
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı çörekotu

Önce hamur yoğrulur. Su, yağ karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler katılır, kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Hamur dinlenirken iç hazırlanır. Haşalanmış patatesler rendelenir. Tavaya yağ konur, soğan pembeleşince patates, salça ve tuz konur, karıştırılır, ateşten alınır. Hamurdan kayısı kadar parçalar alınır, açılır. Ortasına iç konur, diğer yarısı kapatılır. Tepsiyeye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Sade Poğaçaya için tıklayın](#)[ML® Açık Poğaçaya için tıklayın](#)

[ML® Açık Poğaçaya \(görsel\)](#)