



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ POĞAÇA

1 yumurta aki  
1 ay bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardağı eritilmiş margarin  
bir miktar galate unu 1 paket vanilya  
Patates  
soğan  
içi için:  
Bir miktar haslanıp ezilmiş patates

yumurta aki, yoğurt, yağlar, kabartma tozu ve vanilyayı kulak memesi kıvamına gelene değin unla yogur. küçük toplar yaparak içine patates içimizden bir miktar koyup, yuvarlayarak önce yumurtanın sarısı daha sonra dağalete ununa batırıp tepsiye diz. 200 derece fırında yaklaşık 30-40 dakika pisirin.

[ML® Poğaa için tıklayın](#)