



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PATATESLİ POĞAÇA

Hamur için:

3/4 su bardağı sıvıyağ

1 çorba kaşığı margarin

Yarım su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

2 adet patates

100 gr. beyaz peynir

50 gr. kaşar peyniri

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

Bir kaptaki hamur için sıvıyağ, margarin, su, tuz ve aldığı kadar unu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Patatesleri haşlayıp ezin, peynirlerle karıştırın. Hamuru yarım santim kalınlığında açın, bardak yardımıyla yuvarlaklar çıkarın. Yuvarlak dilimlerin üzerine içi pay edin. Yarım ay şeklinde kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin, yumurta sarısı sürün. Rendelenmiş kaşar peyniri serpip, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirin.
