



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ POĞAÇA

1 bardak süt
Yarım paket margarin
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 iri boy patates
1 tabak peynir
6 dal maydanoz
Aldığı kadar un
1 adet yumurta

Patatesi haşlayalım rendeleyelim, sütü, oda sıcaklığında bekletilmiş margarini, mayayı, tuzu, ve yumurtanın beyazını ekleyerek karıştıralım, azar zara unu ekleyerek kulak memesi kıvamında hamur yoğuralım. Üzerini poşetleyerek mayalanmasını bekleyelim. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avucumuzda açalım içine peynir ve maydanozdan hazırladığımız harçtan koyup istediğimiz şekilde kapatalım, üzerine yumurta sarısı sürüp, 200 derecelik ısınmış fırında kızarana kadar pişirelim.