



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇIK POĞAÇA

MALZEMELER

150 gr margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 ay kaşığı mahlep
1 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 yumurta sarısı
Alabildiği kadar un
İÇ MALZEMESİ
2 patates
100 gr peynir
1 tutam maydanoz
3 sap yeşil soğan
1 yumurta akı
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Önce karıştırma kabına yumuşatılmış margarini, sıvıyağı, mahlepi ve yoğurdu alıp eldivenli elinizle iyice karıştırın. Sonra üzerine tuz, kabartma tozu ve alabildiği kadar un ilave ederek kulak memesi kıvamına gelene değin yoğurun. İçi için patatesleri ezin. Yumurta akını, peyniri, doğranmış maydanoz ve soğanı, tuz ve karabiberi ekleyin. Hamurdan elinizle parçalar kopartıp açın. Ortasına içten koyup küçük bir pide şeklinde kapatın. Tüm hamurlara aynı işlemi uyguladıktan sonra kenarlarına bir yumurtanın sarısını sürün. İsterseniz çörekotu da serpebilirsiniz. 180 derecede kızarana kadar pişirin. En az on dakika sonra servis edin.

[ML® Açık Poğaca için tıklayın](#)