



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞZI AÇIK POĞAÇA

Oktay Usta

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
içi için:
2 patates
100 gr peynir
1 tutam maydanoz
3 sap yeşil soğan
1 yumurta akı
tuz
karabiber

Önce karıştırma kabına yumuşatılmış margarini sıvıyağı, mahlepi ve yoğurdu alın. Elinizle iyice karıştırdıktan sonra üzerine tuz, kabartma tozu ve alabildiği kadar un ilave ederek yumuşak kıvamda bir poğaçaya hamuru elde edin. İçi için patatesleri ezin. İçine yumurta akını, peyniri, doğranmış maydanoz ve soğanı, tuz ve karabiberi ekleyin. Hamurdan elinizle parçalar kopartıp açın. Ortasına iten koyup küçük bir pide şeklinde kapatın. Tüm hamurlara aynı işlemi uyguladıktan sonra kenarlarına 1 yumurtanın sarısını sürün. İsterseniz çörekotu da serpebilirsiniz. 180 derecede kızarana kadar pişirin. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra ikram edin.