



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ POĞAÇA

<https://www.sabah.com.tr>

İç için:

Yarım su bardağı kıyılmış file badem

3 adet orta boy patates

3 orba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı biber salçası

3-4 dal kıyılmış maydanoz

Tuz

Karabiber

Hamuru için:

1 adet yumurta

1 ay bardağı yoğurt

100 gram kaymak

1 ay bardağı sıvıyağ

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Tuz

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

2 orba kaşığı sıvıyağ

Çörekotu

İ harç için patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun. Soğuduktan sonra rendeleyin. Sıvıyağı bir tavaya alıp üzerine patatesi ve biber salçasını ilave edin. Karıştırarak kavurun. Badem, maydanoz, tuz ve karabiber ilave edin. Şöyle bir çevirip ocaktan alın. Hamur için yumurtayı geniş bir kaba alıp çırpın. Üzerine yoğurt, kaymak ve sıvıyağ ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Kabartma tozunu ekleyin. Azar azar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örterek 10 dakika dinlendirin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzda açıp ortasına bademli patatesli harçtan koyun. İki kenarını ortada toplayın ve parmaklarınızla bastırarak birleştirin. Tüm hamur parçalarını aynı şekilde hazırlayın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Yumurta sarısı ve sıvıyağı çırpıp, poğaçaların üzerine sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.



