



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEĞENDİLİ POĞAÇA

150 Gr Sana Hamurışı  
1 Kahve Fincanı süt  
Biraz susam  
1 Çorba Kaşığı Patlıcan beğendi için un  
1 Çay Bardağı rendelenmiş beyazpeynir  
1 Kahve Fincanı zeytinyağı  
1 Paket kabartma tozu  
1 Adet yumurta  
2 Adet patlıcan  
1 Çay Kaşığı tuz  
2 Çorba Kaşığı süzme yoğurt  
2 Su Bardağı un  
Biraz tuz  
15 gr Patlıcan beğendi için tereyağı  
0,5 Demet Kıyılmış dereotu  
Biraz Karabiber  
Biraz Ayçekirdeği içi

Hamur için margarini oda ısısında yumuşatın. Elenmiş un, kabartma tozu ve tuzu hamur yoğurma kabında harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp margarin, yumurta, yoğurt ve zeytinyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Beğendi için patlıcanları yıkayıp kurulayın. Közleyip ılınmaya bırakın. Kabuklarını soyup çatalla ezin. Tereyağını sos tenceresinde eritip unu ilave edin. 1-2 dakika karıştırın. Sütü azar azar ekleyerek koyu bir beşamel sos hazırlayın. Ocaktan alıp rendelenmiş peyniri ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Hamuru küçük bezelere ayırın. Elinizde yuvarlayıp çay tabağı büyüklüğünde açın. İç malzeme ekleyip kapatın. Hamur ve malzeme bitene kadar işlemi tekrar edin. Poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam ve ayçekirdeği içi serpiştirin.