



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDIRCIN YUMURTALI ATIŞTIRMALIK MİNİ POĞAÇALAR

Hamur Malzemeleri:

½ paket Pakmaya Mayalı Poğaçacı Harcı

200 gr buğday unu

1 adet patates, haşlanmış

1 çay kaşığı tuz

100 g margarin

1 çay bardağı yoğurt

50 ml ılık su (1 çay bardağı)

İç malzemesi:

12 adet bildirgin yumurtası

Üzeri için:

3 yemek kaşığı susam

1 yumurtanın sarısı

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçacı Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra oda ısısında yumuşamış margarini, haşlanmış patates püresini ve oda ısısında beklettiğiniz yoğurdu ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.

Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.

İç malzemesi için bildirgin yumurtaları kaynayan suyun içine atın. 3 dakika haşlayın. Suyun içinden alın, soğuyunca kabuğunu soyun.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 20 adet bezeye ayırın. Her bezenin ortasına birer adet haşlanmış bildirgin yumurtası yerleştirin. Top şeklinde toparlayın. Her tarafına yumurta sarısı sürün, susama bulayın. Bu şekilde 10 dakika daha bekletin.

Dinlendirdiğiniz poğaçacı hamurlarını önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

