



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BULGAR USULÜ POĞAÇA

### Malzemeler

2 adet yumurtanın akı (sarılar üzeri için kullanılacak)  
125 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)  
1/2 su bardağı yoğurt  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 su bardağı sıvıyağ  
Yaklaşık 3,5 su bardağı un  
3-4 yemek kaşığı susam  
3 adet orta boy haşlanmış patates  
3 adet sosıs (normal boy)  
1 çay kaşığı tuz, karabiber

### Yapılışı

İç harcını hazırlamak için; haşlanmış patatesleri ezip tavla zan formunda küp küp doğrayın. Sosısları küp küp doğrayıp tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. Karışımı bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan, hamuru hazırlamak için; sıvıyağ ve yumuşamış margarini derin bir yoğurma kabına koyup üzerine yoğurdu gezdirin. Yumurta aklarını ilave edip un ve tuzu da ilave ettikten sonra kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında en az 30 dakika dinlendirip kıvama gelmesini bekleyin.

Dinlenen hamurdan pinpon topu büyüklüğünde parçalar kopanp avuçlarınız arasında yuvarlayın. Yuvarlak hamur parçalarını çay tabağı büyüklüğünde, en az 10-12 santim çapında açıp içine sosıslı patatesli iç malzemesinden iki tatlı kaşığı koyduktan sonra D şeklinde kapatın.

Hazırladığınız poğaçaları sıvıyağla yağladığınız ya da fırın kağıdı serdiğiniz tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.

Üzerlerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta şansı sürüp bolca susam serpiştirin. • Poğaçaları 5 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız hnda üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, 30-35 dakika pişirip çıkana Sıcak sıcak servise sunun.

Not Su bardağı derken eskilerin normal su bardağını kastediyoruz. Ölçü için önemlidir.