



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PATATESLİ SAÇ POĞAÇASI

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

Hamur için:

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

3 çorba kaşığı sıvı yağ

1,5 su bardağı su

Harç için:

2 adet haşlanmış patates

1 çay bardağı ceviz içi

1 tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Harç için, haşlanmış patatesi rendeleyin, baharatlar ve cevizle karıştırın.

Un, sıvı yağ, tuz ve suyu karıştırarak yoğurun. Esnek bir hamur hazırlayın. Gerekirse azar azar un ya da su ekleyin, unlanmış tezgahta hamurunuzu, bıçak sırtı kalınlığında açın. Bardakla yuvarlaklar keserek, harcınızı ortasına koyun ve kenarlarını bastırarak kapatın. Teflon tavada, çevirerek kızartın ve sıcak servis yapın.

