



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİÇEK POĞAÇA

<https://migros.com.tr>

2 patates  
1 su bardağı ılık süt  
1 su bardağı ılık su  
2 yumurta  
1 su bardağı zeytinyağı  
1/5 yemek kaşığı kuru maya  
3 yemek kaşığı şeker  
Tuz  
Alabildiği kadar un

1. Hamur için süt şeker ve mayayı derin bir kaptan karıştırıp 5 dakika kadar bekletin.
2. Diğer malzemeleri de ekleyip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurup, mayalanmaya bırakın.
3. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve bezeler hazırlayın.
4. Hazırladığınız bezeleri biraz açarak bezelerin içine haşlanmış, ezilmiş ve baharatlandırılmış patatesi koyun ve yuvarlayıp, üzerine bastırarak genişletin.
5. Orta kısmı koparmadan bıçakla 6 veya 7 parçaya kesin.
6. Her parçayı aynı yöne çevirerek patatesli kısım görünecek şekilde çevirin.
7. Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürerek 200 derecede önceden ısıtılmış fırında poğaçalar kızarana kadar pişirin.

