



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ PATATESLİ POĞAÇA

50 gr eritilmiş margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 adet patates (haşlanmış)
1 kase peynir
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı kuru fesleğen
3,5 su bardağı un

2 su bardağı kadar un ve kabartma tozu yoğurma kabının içine elenir. Ortası açılıp içine ezilmiş patates, eritilmiş margarin ve diğer malzemeler konulur.

3,5 su bardağı un ilavesi ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir ve üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra 180 derece ısıtılmış fırında poğaçaların üzerine kızarıncaya kadar 18-20 dakika kadar pişirilir.