



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ DEREOTLU POĞAÇA

Elif Korkmazel

Hamuru için:

2 adet yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

2,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karbonat

Yarım limonun suyu

İçi için:

5 dal dereotu

2 adet haşlanmış patates

1 çay kaşığı tuz, kırmızıbiber, karabiber

1 tatlı kaşığı salça

Hamuru için gereken yumurtalardan bir tanesinin sarısını üzeri için ayırın ve kalanı bir kaba koyup sıvıyağı ekleyin ve karıştırın. Üzerine tereyağı ve unun yarısını ekleyin. Karbonatı, limon suyu ile köpürtün içine koyun. Kabartma tozunu, tuzu ve kalan unu elletip hamuru yumuşak bir şekilde yoğurun. 5 dakika dinlendirin. Bu arada içi hazırlayın. Haşlanmış patatesi, tuz salça, kırmızı pul biber ve karabiberle karıştırıp içine ince kıyılmış dereotu ilave edip hazır hale getirin. Hamurdan eline ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinizde bastırıp açın. İçine patatesli harçtan 1 çorba kaşığı koyup etrafını kapatın ve tepsiye dizin. Hepsini bu şekilde hazırlayıp üzerlerine yumurta sarısı ve isterseniz beyaz haşhaş serpin. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020