



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIOĞLU POĞAÇASI

Sahrap Soysal

- 2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine sürülecek)
- 250 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
- 1 çay bardağı süt (çay bardağı normal boyda olacak)
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1,5 çay kaşığı karbonat
- 2 çay kaşığı limon suyu
- Aldığı kadar un
- İç malzemesi için;
- 4 adet orta boy haşlanmış patates
- 1 su bardağı rendelenmiş hellim peyniri (dil peyniri de kullanabilirsiniz)
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

İç harcını hazırlamak için; haşlanmış patatesleri ezip püre haline getirin. Rendelenmiş peynir, tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. Karışımı bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan, hamuru hazırlamak için; sıvıyağ ve yumuşak margarini derin bir yoğurma kabına koyup üzerine süt ve yoğurdu ekleyin. Bir yumurtanın sarısını ayırıp diğer yumurtaları ekleyin.

Tuz, tozşeker, üzerine limon suyu koyulmuş karbonatı katıp unu da yavaş ilave ettikten sonra kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında en az 50 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamurdan pinpon topu büyüklüğünde parçalar koparıp avuçlarınız arasında yuvarlayın. Yuvarlak hamur parçalarını çay tabağı büyüklüğünde açıp içine peynirli patatesli iç malzemesinden iki tatlı kaşığı koyduktan sonra D şeklinde kapatın, (yuvarlak şekilli de yapabilirsiniz)

Hazırladığınız poğaçaları sıvıyağla yağladığınız ya da fırın kağıdı serdiğiniz tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısı sürüp isterseniz susam serpiştirin.

Poğaçaları 5 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, 35-40 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun.