



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURU PATATESLİ POĞAÇA

<http://www.hurriyet.com.tr>

125 gram tereyağı
2 adet yumurta (bir adet sarısı ayrılacak)
20 gram yaş maya
2 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı labne peyniri
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet orta boy patates
5 su bardağı elenmiş un
Susam
Pul biber

Un hariç, oda sıcaklığında bekletilen malzemeleri yoğurma kabına alın. Elinizle malzemeleri karıştırın, yavaş yavaş un ekleyin. Elinize yapışan yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru tezgaha alın ve 10 dakika daha yoğurun. Toparlanmazsa tezgaha un serpin ve 30 dakika üzeri kapalı bekletin. Bekleme süresi sonunda tekrar yoğurun.

Elinizi sıvı yağla yağlayıp hamurdan ceviz kadar parçalar alarak avuç içinizle açın, iç malzemesini yerleştirip kapatın. Böreklerin kapalı kısımları alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Mutfak makası ya da bıçak ile üzerine kesikler atın.

Yumurta sarısına az zeytinyağı döküp çırpıp, üstlerine sürün, susam ve pul biber serpin. 40 derece fırında 15 dakika kadar bekletin. 170 derecede 10 dakika, sonra 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.

İç malzeme dilediğiniz gibi olabilir. İçsiz sandviç gibi de yapılabilir. Hamuru bir gün önceden hazırlayarak buzdolabında bekletebilirsiniz. Yapacağınız büyüklüğe göre bu malzemedden yaklaşık 30 adet kadar poğaçaya çıkar.

