



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI VE PATATESLİ POĞAÇA

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

125 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı mısır yağı

1 kahve fincanı yoğurt

2 adet yumurta

1 çay kaşığı karbonat

1'er çay kaşığı toz şeker ve tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

300 gram kavurma

1 demet taze soğan

Yarım kahve fincanı mısır yağı

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına tereyağı, mısır yağı, yoğurt, yumurta, toz şeker, karbonat ve tuzu koyun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ekleyip, yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp, 15 dakika dinlendirin. İçi için patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyup, çatala ezin. Ayıklanmış ve kıyılmış taze soğanı mısır yağında hafif soteleyin. İçine doğranmış kavurma ve patatesi ilave edip, 1-2 dakika daha soteleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, soğuması için bir kenara alın. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve çay tabağı büyüklüğünde açın. Ortasına kavurmalı iç harçtan koyun ve iki ucu parmaklarınızla bastırarak birleştirin. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine dizin ve üzerilerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

