



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES POHAÇASI

Malzeme :

Yarım kilo patates

1 kıvırcık salata

1 yumurta

100 gr. koyun kıyması

1 küçük baş kuru soğan

8 çorba kaşığı un

1 su bardağı mısır özü yağı

Yarım kahve kaşığı karabiber

Yapılışı :

Patatesler yıkanır, tuzlu suda haşlanır, kabukları soyulur ve çatala iyice ezilip püre haline getirilir. İçine karabiber, tuz ve 3 çorba kaşığı un serpilir, 1 yumurta kırılır. Hepsi beraber iyice karıştırıldıktan sonra yoğrulur ayrı bir tepsi içinde bir kaşık un serpilir ve kalan 7 çorba kaşığı un tepsinin bir kenarına konur. Patates hamurundan cevizden biraz büyük bir parça alarak avuç içinde yuvarlanır. Kolay yapılması için tepsinin kenarına ayrılan undan biraz alarak avuç içleri unlanır. Yuvarlanan parça yine avuç içinde yassıtılır. Unlu tepsiye konur. Hamurdan tekrar ikinci ve aynı büyüklükte bir parça daha alınarak aynı şekilde hazırlanır. Sonra ayrı bir kaptaki kavrulmuş olan kıymadan bir miktar alarak bu yuvarlağın ortasına yerleştirilir. Sonra iki yuvarlak üst üste kapatılır ve kenarları parmakla bastırılarak yapıştırılır. Bu esnada eller daima tepsideki un ile unlanmalıdır. Pohaçaların hepsinin hazırlanması bitince vakit geçirmeden «Çünkü pohaçalar durdukça sulanır» kızdırılmış mısır özü yağında tavayı hafif hafif sallamak suretiyle iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Servis tabağına yerleştirilip kıvırcık salata ve zeytinlerle süslenerek servis yapılır.