



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK POĞAÇA

1 su bardağı yoğurt
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
2 adet yumurta
4 su bardağı un
2 çay bardağı galeta unu
200 gram margarin
6 adet haşlanmış patates
2 tutam karabiber
2 tutam kırmızı biber
2 tutam tuz
100 gram rende beyaz peynir
2 tutam ince kıyılmış maydanoz

Un dışındaki tüm malzemeyi karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar unu kaşıkla kontrollü bir biçimde ekleyin. Hamuru ikiye bölün ve unlu zeminde merdane yardımıyla açın. Fazla kalın yada ince olmayacak. İç malzemesinin tümünü karıştırın.

İçin yarısını açtığınız hamurun tümüne yayın ve hamuru rulo yaparak kapatın. Rulonun üst tarafına yumurta akını sürün. Galeta ununun birazını zemine boşaltın ve yumurta sarılı kısmı üzerine yuvarlayın. Bu biçimde rulonun etrafının tamamını galeta ununa güzelce bulayın. Verv dilimleyerek yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Diğer hamur içinde aynı işlemi uygulayın ve 195 dereceli önceden ısınmış fırında poğaçaları pişirin.

