



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ PATLICANLI POĞACA

- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 125 gr margarin
- 1 tane yumurta akı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 avuç dereotu (doğranmış)
- 2 su bardağı un
- İçi için:
- 1 kutu konserve közlenmiş patlıcan
- 150 gr lor peyniri
- 1 fiske tuz
- Üzeri için:
- 1 tane yumurta sarısı
- 1 kahve fincanı haşhaş tohumu

Bir kaba öncelikle unu koyup üstüne kabartma tozunu ekleyelim. Parmağımızla daireler çizip birbirine karışmasını sağlamalıyız. Diğer malzemeleri üstüne sırayla ekleyelim. Yumuşak bir hamur olması gerekiyor. Hamuru 20 dakika için dinlenmeye bırakalım.

Konserve közlenmiş patlıcanla oluyor. Biraz lor peyniri ve tuz ekleyerek tatlandıralım.

Dinlenmiş hamuru ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucumuzda açıp içine patlıcanlı harcı koyalım.

Kenarlarını birbiriyle birleştirip tepsiye dizelim. Üstüne yumurta sarısını sürüp haşhaşla süsleyelim. 175 d ısınmış fırında 25 dak pişirelim.

