



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ VE PATLICANLI POĞAÇA

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

Hamuru için:

- 1 su bardağı süt
- 1 paket (10 gramlık) instant maya
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 adet kırmızı biber
- 1 su bardağı mısır yağı
- 2 adet sivri biber
- 1 su bardağı maden suyu
- 5 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 250 gram kıyma
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 2 adet küçük boy soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet küçük boy domates

Aldığı kadar un

Tuz

Karabiber

İçi için:

Yarım kg patlıcan

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

Hamur için sütü yoğurma kabına alın ve içine mayayı koyup, karıştırın. Mahlep, mısır yağı, maden suyu, yumurta, toz şeker ve tuz ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edin ve yoğurun. Kabarması için üzerini nemli bezle örtün ve 1 saat bekletin. Diğer taraftan içi için küp doğradığınız patlıcanları acısının çıkması için tuzlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sıkıp, kuruladıktan sonra tavaya alın. Küp doğranmış sivri biber, kırmızı biber ve 3 çorba kaşığı sıvı yağ ekleyin. 2-3 dakika çevirdikten sonra patlıcan ve biberi bir tabağa çıkarın. 2 çorba kaşığı sıvı yağ koyun ve kıyma ile kıyılmış soğanı katıp, kavurun. Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domates ile tuzu, karabiberi ilave edip, 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin. Tavayı ocaktan alın ve kızarttığınız patlıcan ile biberi ekleyip, soğumaya bırakın. Mayalanan hamurdan poğaçaların üzerini süslemek için mandalina büyüklüğünde bir parça koparıp kenara alın. Kalan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve merdane ile açın. İçine kıymalı harçtan koyun ve yuvarlak şekil verin. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Ayırdığınız hamurdan küçük parçalar koparın ve şekil verip, poğaçaların üzerine yerleştirin. Hazırladığınız poğaçaları fırın tepsisine yerleştirin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerileri kızarana kadar pişirin.

Not: Bayatlamayan bu poğaçaya hamurundan açma da yapabilirsiniz.

