



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ MAYALI POĞAÇA

1 büyük paket margarin
4 adet haşlanmış patates
4 adet yumurta
1 kibrit kutusu kadar yaş maya veya 1 tatlı kaşığı toz maya
Aldığı kadar un

Erimiş margarini, haşlanıp rendeden geçirilmiş patatesi, yumurtaları, yaş mayayı koyup, hepsini iyice karıştırınız.
(Eğer toz mayayı kullanacaksanız, ılık süt veya suyla ezip, öyle koyunuz.)
Karışıma aldığı kadar un koyarak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
Hamuru 10-15 dakika dinlendiriniz.
Sonra istenilen şekli elle veya kalıpla keserek verip, tepsiye diziniz.
Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam, çöreotu vb. serpip, pişiriniz.