



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR PATATESLİ POĞAÇA

Hamur için:

2 su bardağı un
1 paket instant maya
1/2 su bardağı ılık süt
1/4 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 çay kaşığı tuz

İç için:

2 adet orta boy mor patates
1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber
Maydanoz (ince doğranmış)

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
Çörekotu (isteğe bağlı)

Mor patatesleri yıkayın, kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Bir tencerede patatesleri su ekleyerek yumuşayana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Pişen patatesleri ezerek püre haline getirin ve soğuması için bir kenarda bekletin.

Hamur için; unu bir karıştırma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açın ve içine instant mayayı, ılık sütü, sıvı yağı, toz şekeri ve tuzu ekleyin. Karışımı iyice yoğurun ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru üzerini örterek yaklaşık 30 dakika kadar mayalandırın.

İç harcı için; bir tavada sıvı yağı ısıtın ve doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Ardından püre haline getirdiğiniz mor patatesi ekleyin. Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak toz kırmızı biberi ekleyin. Malzemeler iyice karışana kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Son olarak ince doğranmış maydanozu ekleyin ve karıştırın. İç harç soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve yaklaşık ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Her bir parçayı elinizle açarak ortasına hazırladığınız mor patatesli iç harçtan koyun. Hamuru kapatıp yuvarlayarak poğaçaya şekli verin. Bütün hamur parçalarını aynı şekilde hazırlayın ve yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin. Poğaçaların üzerine yumurta sarısını sürün ve isteğe bağlı olarak çörekotu serpin.



