



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES CİPSLİ POĞAÇA

1 paket (100 gr) sade patates cipsi  
2 adet yumurta, (1 yumurtanın akı üzeri için ayrılır)  
3 yemek kaşığı yoğurt  
1/2 su bardağı eritilmiş margarin  
200-250 gr tuzsuz beyaz peynir  
Birer tutam ince kıyılmış Maydanoz, dereotu  
1 paket mahlepli-susam aromalı kabartma tozu  
2,5 su bardağı un

Maydanoz ve dereotu yaprakları alınarak yıkanır ve ince ince doğranır. Cips robotta parçalanır. (fazla inceltilmez).

Yumurta ve margarin çırpma teli yardımıyla karıştırılır.

Un ve kabartma tozu hariç, diğer malzemeler birer birer karıştırılarak ilave edilir. (Cipsin yarısından fazlası hamura katılır, bir kısmı üzeri için ayrılır).

En son elenmiş un ve kabartma tozu ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içinde yuvarlanır, Önce yumurta akına batırılır sonra parçalanmış cipse bulanır. Yağlanmış veya fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı dizilir. 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir.