



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ ÇÖREK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Bardak un
- 2 Kase patatesli harç
- 1 Bardak YOĞURT
- 3 Adet yumurta
- 1 Aldığı kadar susam
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Paket kabartma tozu

Hamuru için belirtirdiğimiz tüm malzemelerimizi karıştıralım. Yumurtamızın birinin sarısını ayırıp, diğerlerini malzemelerimizin içine ekledikten sonra; yumuşak kıvamlı kesinlikle sert olmayan bir hamur hazırlayalım ve hamuru 15-20 dk dinledirelim. Poğaçalarımızın içine haşlanmış ezilmiş patatesli iç malzemesini koyup yarım ay şeklini verelim ve yağlı kağıt serdiğimiz tepsimize tümünü dizdikten sonra; üzerine yumurta sarısını sürüp susam koyalım ve önceden ısıtığımız fırında üstü kızarana kadar pişirelim.