



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PEYNİRLİ POĞAÇA

- 2 Adet Orta Boy Patates
- 1 Su Bardağı Ufalanmış Beyaz Peynir
- 1/2 Paket Margarin
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Adet yumurtanın beyazı
- 1 Su Bardağı Ayçiçek Yağı
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Tatlı Kaşığı Mahlep
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- Aldığı Kadar Un
- Yeteri Kadar Süslemek için susam

Patatesleri haşlayıp kabuğunu soyduktan sonra ufalanmış beyaz peynir ile karıştıralım. Yoğurma kabında un hariç bütün malzemeleri koyup elimizle karıştıralım. Ardından unu ekleyip, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edelim. Hamuru 20-30 dakika üzeri kapalı bir şekilde bekletelim. Bu arada fırını yakalım. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kopartıp, fincan tabağı büyüklüğünde açalım. İçine hazırladığımız patatesli harçtan koyup, kapatalım. Üzerini susamla süsledikten sonra yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. 15-20 dakika üzerleri kızarana kadar pişirelim ve servis yapalım.

