



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ POĞAÇA

- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Süt
- 2 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 12 Kahve Fincanı Un
- 6 Çorba Kaşığı Margarin
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- İçi için:
- 1 Çorba Kaşığı sıvıyağ
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 2 Adet haşlanmış patates
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
- Üzeri için:
- 1 Adet yumurtanın akı
- 3 Çorba Kaşığı susam

Yumurta, süt, yoğurt, un, margarin ve tuzu bir yoğurma kabına alalım ve yoğuralım. Serte yakın bir hamur elde edip dinlenmeye bırakalım.

Soğanı küp şeklinde doğrayıp sıvıyağda soteleyelim. Salçayı katıp çevirelim. Haşlanmış patatesleri ezip tencereye alalım. Tuzu, karabiberi ve kırmızı pul biberi ekleyelim.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp ortasını çukurlaştıralım. Çukur yere patatesli içten koyup kapatalım. Elimizde yuvarlaştırıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. Üzerine yumurta akı sürüp susam serpelim.

