



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ POĞAÇA

1 paket oda sıcaklığında margarin
1 paket kabartma tozu
2 çay bardağı yoğurt
Aldığı kadar un
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta akı
İçine:
Peynir
Maydanoz veya maydanozlu patates
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı

Poğaçanın hamuru için, tereyağı, kabartma tozu, yoğurt, yumurta akını karıştırın ve içine aldığı kadar un ekleyin. Hamuru bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün, tekrar yoğurup, yumurta iriliğinde parçalar koparın. Bu parçaları elinizle açıp, içine peynir ve maydanozlu harçtan koyun (patates ve maydanozlu harç da olur). Hamurun içine koyduğunuz harçın, hamur ile orantısının dengeli olmasına dikkat edin. Sonra hamuru, kitap kapatır gibi kapayıp, kenarlarını hafif bastırın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Poğaçayı patates harçlı yapmak isterseniz, harç tarifi şöyle: Patatesleri yıkayıp haşlayın. Patatesler haşlanınca soyup, az tereyağı ile ezin. Daha sonra ezilmiş patateslere tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ilave edip, iyice karıştırın.