



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ POĞAÇA

2 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
250 gram tereyağı  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
İçi için:  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet orta boy kuru soğan  
3-4 adet patates  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Çörekotu

İç malzeme için soğanı ince ince doğrayın. Tereyağını tavada erittikten sonra soğanları pembeleşinceye kadar kavurun ve salça ilave edin. Patateslerin kabukları soyun, haşlayın ve ezerek soğanların üzerine ekleyin. Baharatı da ilave edip soğumaya bırakın.

Poğaçanın hamurunu kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Hazırlanan hamurdan parçalar kopararak tezgahın üzerine alın ve açın. Hazırlanan patatesli içten bir miktar hamurun içine koyun ve yarım ay biçimde kapatın.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında pişirin.

