



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ POĞAÇA

Hamuru için:

2 çay bardağı irmik

3-4 çorba kaşığı yoğurt

2 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta +1 yumurtanın akı

1 paket kabartma tozu

Yarım limonun suyu

1 çay kaşığı karbonat

Aldığı kadar un, tuz

İçi için:

3-4 adet haşlanmış patates

1 adet soğan

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

7-8 dal dereotu

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Yarım çay bardağı süt

3 çorba kaşığı irmik

Öncelikle hamur için bir kapta irmik, yoğurt, tereyağı, 1 adet yumurta ve yumurtanın akı, kabartma tozu, limon suyu, karbonat, bir tutam tuz ve unu kulak memesi yumuşaklığında birhamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın. İç malzeme için haşlanmış patatesleri ezin. Rendelenmiş soğan, kaşar peyniri, kıyılmış dereotu, tuz, karabiber ve kimyon ekleyip karıştırın. Hamuru avucunuzun içinde inceltin ve ortasına patatesli iç harçtan koyup, yuvarlayın. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Üzeri için yumurta sarısı ve sütü çırpın. Poğaçaların üstünü önce sütlü karışıma daha sonra irmiğe bulayın ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika pişirin.