



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ POĞAÇA

2 yumurta  
1 ay bardağı süt  
3 su bardağı un  
5 orba kaşığı tereyağı  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
İçi için:  
1 adet sođan  
1 orba kaşığı tereyağını  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
3 adet haşlanmış patates  
Tuz, karabiber, kimyon  
zerine:  
1 adet yumurtanın akı

İçi için ince kıyılmış soğanı yağda hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ilave edin. Küp doğranmış patates, tuz, karabiber ve kimyon ekleyip tüm malzemeyi 1-2 dakika daha kavurun. Sođumaya bırakın. Hamur için derin bir kasede yumurta, süt, un, margarin ve tuzu kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan 30 adet beze yapın. Bezelerin her birini çay tabağı büyüklüğünde olacak şekilde elinizde yassılaştırın. Patatesli i harçtan hamurun ortasına koyup kenarlarını ortada toplayarak kapatın. İstenirse yarım şeklinde de katlayabilirsiniz. Diđer bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Poğaçaların düz kısımlarını yumurta akına bulayın ve ters çevirip hafif yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri hafif kızarana kadar pişirin.