PATATESLİ POĞAÇA

2 yumurta
120 gram tereyağı
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Tuz
İçi için:
2 haşlanmış patates
100 gram kaşar peynir rendesi
Tuz
Karabiber

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok hemen unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Haşlanmış patatesi ezip içine rendelenmiş peynir ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini de ilave edin. Bu iç harcı ortalarına paylaştırıp kapatın. Kapalı kısmı alta gelecek şekilde tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:75617 • adı:Patatesli Poğaça • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:28