



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 10 Dal maydanoz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 3 Adet haşlanmış patates
- 1 Yemek Kaşığı susam
- 1 Adet Yumurta Sarısı(Üzerine)
- 2 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı tuz, karabiber(iç harca)

patatesleri rendeleyip tuz,karabiber ve maydanozla karıştırın.yumurta,yoğurt,sana hamurışı, tuz,3 bardak un ve kabartma tozuyla ele yapışmayan kıvamda hamur yoğurun.hamurdan bezeler koparıp elinizle biraz açın ve ortasına patatesli harç koyup kapatın.yağlı tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.200 derece fırında 25-30 dk pişirin.