



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SUSAMLI POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Adet haşlanmış patates
- 1 Bardak sıvı yağ
- 1 Paket kabartma tozu
- 0,5 Adet limon suyu
- 1 Adet yumurta
- 1 Bardak YOĞURT
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber

Patatesleri rendeleyin. biberi ,tuzu ekleyip bekletin. Oda sıcaklığındaki yağ ile diğer malzemelerin hepsini karıştırarak kulak memesinden biraz sert bir hamur yapın. Hamurdan kopardığınız parçayı avuç içi büyüklüğünde açıp içine harcını koyun. yuvarlayıp üstüne yumurta sarısı sürün. Her tarafını susama bulayıp 180 dercede pişirin.