



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ZEYTİNLİ POĞAÇA

Malzemeler:

1 kibrit kutusu maya
3 adet yumurta
3-4 dal maydanoz
2 adet orta boy patates
1 su bardağı çekirdeksiz zeytin
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
250 gram margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı şeker ve tuz
Arzu edildiği miktarda susam çörekotu alabildiği kadar un

Hazırlanışı:

Hamur: Derin bir kaptan unu eleyin. Yumurtları, sirkeyi, sıvı yağı, sütü, tuzu, 1 tatlı kaşığı şeker ve erittiğiniz mayayı ilave edip karıştırın. Oda sıcaklığında bekletilen margarinin haşlayıp rendelenen patatesleri ilave ederek orta yumuşaklıkta hamur yoğurun. Zeytinli poğaç: Ceviz ile ayıklanmış zeytini karıştırın. Büyük parçalar olarak koparılan hamuru uzun şekilde açın ve malzemeyi içine koyun. Kapatıp oval şekil verin. Uçlarını siviriltin. Üstüne yumurta sarısı sürüp, çörekotu ve susama batırın. Tepsiye dizerek 160 derecedeki fırında pişirin.