



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI DİLİM POĞAÇALAR

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet Domates
- 3 Adet yumurta (birinin sarısı üzerine)
- 1 ay Kaşığı tuz
- 5 Sap maydonoz
- 1 ay Bardağı sıvıyağ
- 5 Adet sivri biber
- 2 Paket kabartma tozu
- 3 Adet içi için; patlıcan
- 5 orba Kaşığı yoğurt

Karıştırma kabının içine, yumurtalar kırılır. İçine margarin, sıvıyağ, tuz ve yoğurt eklenip karıştırılır. Un ve kabartma tozu eklenip kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Patlıcan ve biberler çok küçük doğranarak sıvıyağ eklenmiş tavada sotelenir. Doğranmış domates eklenip kavurmaya devam edilir. İnce doğranmış maydanoz,tuz ve karabiber ekleyip soğumaya bırakın. Hamur yoğrulduktan sonra pide şeklinde açılıp soğumuş iç harcı içine dökölüp rulo şeklinde sarılır. Daha sonra kesilerek tepsiye yerleştirin. 200 dereceye ısıtılmış fırında pişirin.