



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KAYIK POĞAÇA

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçerisinde için:
- 2 adet patlıcan
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı rende kaşar

Patlıcanlar soyulur, minik küp şeklinde doğranır. Tavaya sıvıyağ konur, ince kıyılmış soğan pembeleştirilir. İçine salça eklenir. Bir kaç dakika sonra patlıcan ilave edilir. Patlıcan yumuşayana kadar pişirilir. Az su eklenebilir. İçerisinde soğan hamur hazırlanır; yumurtalar, süt ve yağ bir kabın içinde karıştırılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve yumuşak bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 10 dakika dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle oval olarak 4 parmak boyunda açılır. Yüzeyine yeteri kadar iç konur. Kenarları pide gibi kapatılır. Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı kaşar karışımı konur. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.