



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI POĞAÇA

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı eritilmiş margarin
bir tutam tuz
1 tutam karbonat
Aldığı kadar un (Ortalama 600 gr.)
2 adet orta boy patlıcan

Bir tepsinin içine önce eritilmiş ve biraz soğutulmuş margarini dökün. Buna sıra ile zeytinyağı yoğurt, karbonat, tuzu ilave edin. Karıştırın. Aldığı kadar un ilave ederek yumuşak fakat çok muntazam bir hamur elde edin. Hamuru ılık bir yerde yarım saat kadar bekletin. Patlıcanları ocağın üzerinde közleyin, sıcakken kabuklarını soyun ve bir tahtanın üzerinde kıyın. Hamurdan küçük parçalar alın. Elinizde bastırarak yuvarlak bir şekil verin. Tam ortasına patlıcan içi koyun. Kapatın ve kenarlarını bastırın. Tepsiyeye muntazam aralıklarla dizin. Bir yumurtanın sarısını çirpin. Poğaçaların üzerine sürün. Çörekotu ile süsledikten sonra sıcak fırında 30 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Çörek için tıklayın](#)



Fotoğraf "aççı kız" tarafından gönderildi. 25.06.2020