



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI POĞAÇA

Elif Korkmazel

3/4 su bardağı sıvı yağ

1 çorba kaşığı margarin

1/2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

2 adet bostan patlıcanı

100 gr. beyaz peynir

50 gr. kaşar peyniri

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

Sıvı yağ, margarin, su, tuz ve aldığı kadar unu yoğurun. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun ve robottan geçirin, doğranmış peynirlerle karıştırın. Hamuru yarım santim kalınlığında açın, bardak yardımıyla yuvarlaklar çıkarın. Yuvarlaklara patlıcanlı içi pay edip yarım ay şeklinde kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün, rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 190 derece fırında 15 dakika pişirin.