



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATLICANLI POĞAÇA

1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Yarım su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
İç i için:  
2 adet közlenmiş patlıcan  
100 gr beyaz peynir  
50 gr. kaşar peynir

Hamur için verilen tüm malzemeyi iyice yoğurun. 10 dakika dinlendirip açın ve su bardağı ile yuvarlaklar kesin. İç malzemesi için közlenmiş patlıcan ve peynirleri robottan geçirip karıştırın. Kaşıkla hamurların üzerine yerleştirip yarım ay şeklinde kapatın ve tepsiye yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 190 derecedeki önceden ısıtılmış fırında pişirin.

---