



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI POĞAÇA

1 kilo un
20 gram tozşeker
10 gram tuz
350 gram yoğurt
1 paket kabartma tozu
150 gram sıvıyağ
350 gram margarin
2 adet yumurta
İçi için:
150 gr. kıyma
2 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
100 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Susam
Çörekotu

Patlıcanların kabuklarını tamamen soyup, tavla zarı şeklinde doğaralım.

Sıvıyağda kızartıp, soğumaya bırakalım.

Soğanı ince ince doğrayıp, 50 gr margarin yağında yumuşayınca kadar pişirelim.

Kıymayı ilave edip, eze eze kavuralım.

Yeterince tuz ve karabiber ilave edip, karıştırdıktan sonra ocaktan indirip, soğutalım.

Una, yoğurt, kabartma tozu, tozşeker, tuz, margarin yumurta, sıvıyağ ve yeterince tuz ilave edip, iyice yoğurarak 5-10 dakika dinlendirelim.

Kıymaya, patlıcanı, ufalanmış peyniri ilave edip, iyice karıştıralım.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucumuzun içinde açalım.

Hamurun ortasına kıymalı içten yeterince koyup, poğaçaya şeklinde veya istediğiniz şekilde hazırlayalım.

Yağlanmış fırın tepsisine dizip, 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile çırptığımız 1 yumurta sarısını üzerlerine sürelim.

Üzerine çörekotu veya susam serpip, fırında kızarıncaya kadar pişirelim.