



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI POĞAÇA

Melikgazi Belediyesi

İÇİ;

3 adet patlıcan

3 adet yeşil biber

3 adet domates

Baharat

Tuz

1 Su bardağı ılık süt

1 su bardağı ılık su

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı yoğurt

1 paket yaş maya

Tuz

2 tane kesme şeker

1 yumurta

Alabildiği kadar un

Unun ortası açılır, maya şeker ve ılık su eritilir, Diğer eklenerek yumuşak mayalı hamur hazırlanır. yaklaşık 1 saat mayalandırılır. Diğer tarafta 3 yemek kaşığı sıvıyağda minik doğranmış patlıcan ve biberler kısık ateşte kavrulur. Küçük doğranmış domateslerde eklenerek pişirilir. Baharat ve tuz eklenir. Soğuyunca hamurda bezeler alınarak şekil verilir, iç konular kapatılır. Yumurta sarısı sürülerek 175 derecede pişirilir.

Not; Poğaçaların iyi kızarması için yumurta sarısına 1 çay kaşığı toz şeker konulabilir.

