



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PATLICANLI POĞAÇA

10 gram kuru maya  
1 su bardağı ılık süt  
1 yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
2,5 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
İçi için:  
100 gram kaşar peyniri  
2 közlenmiş patlıcan  
3 dal maydanoz

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı beş dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun, 10 dakika dinlendirip unlanmış tezgâh üzerinde ince açın. Yuvarlak şekillerde kesin. Közlenmiş patlıcanın kabuklarını soyup rendelenmiş kaşar peyniriyle karıştırın, içine kıyılmış maydanoz ve istediğiniz baharatı katın. Bu malzemeden hamurların ortasına bölüştürün. Hamuru yarım ay şeklinde katlayıp tepsiye dizin. Bolca susamı bir yumurta sarısıyla karıştırıp üzerine sürün. 190 derecedeki fırında yarım saat pişirin.