



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
1/2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İÇİ İÇİN:
2 adet közlenmiş patlıcan
100 gr. beyaz peynir
50 gr. kaşar peyniri

Hamuru için verilen tüm malzemeyi iyice yoğurun. 10 dakika dinlendirip açın ve su bardağı ile yuvarlaklar kesin. Közlenmiş patlıcan ve peynirleri robottan geçirin. Hamurlara iç malzemeyi pay edip yarım ay şeklinde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 190 derecedeki önceden ısıtılmış fırında pişirin.