



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI VE CEVİZLİ ÇÖREK

Malzeme:

1 adet patates
2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 çorba kaşığı labne peyniri
50 gram Tereyağ
1 adet yumurta
yarım demet Dere otu
2 adet közlenmiş patlıcan
1 adet közlenmiş salçalık biber
yarım su bardağı ceviz içi

Un, kabartma tozu ve tuzu bir kapta eleyin. Haşlanmış patatesi çukur bir kapta püre haline gelinceye kadar ezin. Sıvıyağ, kıyılmış dereotu, margarin veya tereyağı, yumurta ve labne peynirini ekleyip krem haline gelinceye kadar ezin. Unlu karışımı azar azar ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini temiz bir bezle örtüp iç malzemeyi hazırlayana kadar dinlenmeye bırakın. İç malzeme için közlenmiş patlıcan ile salçalık biberi doğrayın. Ceviz içi ve tuzu ekleyip tatlandırın. Patlıcanlı iç malzeme hazırdır. Elde etmiş olduğunuz hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun büyüklüğü kadar açın. Ortasına iç malzemeden kaşık yardımıyla alıp yerleştirin. Top şeklinde toparlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Malzeme bitene dek aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Fırından alın. Sıcak veya ılık servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Poğaçaya için tıklayın](#)