



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI PATATESLİ POĞAÇA

<https://www.posta.com.tr>

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı tereyağı

1 çay bardağı su

Harç için:

1 adet haşlanmış patates

2 adet kuru soğan

2 su bardağı kıyılmış lahana

1 çay bardağı kıyılmış maydanoz

1 tatlı kaşığı karabiber

3 çorba kaşığı sıvı yağ

Tuz

Harç için, sıvı yağda, küp doğranmış soğanlarınızı kavurun. Lahana ekleyin ve yumuşayınca kadar soteleyin. Rendelenmiş patates, baharatlar ve maydanozu ekleyerek karıştırın.

Hamur malzemelerini yoğurup elinize yapışmayan bir hamur hazırlayın. Hamurunuzu strece sararak, 1 saat buzdolabında dinlendirin. Hamuru 2'ye bölün ve unlanmış tezgahta, yarım parmak kalınlığında açın.

Bardakla keserek, hazırladığınız yuvarlakların içine harcınızı koyun. Dışarı taşmayacak şekilde kapatın.

Yağlanmış fırın tepsinize hamurlarınızı dizip üzerine yumurta sürerek, 160 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alana kadar pişirin.

