



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI POĞAÇA

2 adet yumurta
100 gram tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
4 çorba kaşığı çiğ krema
1 paket kabartma tozu
Tuz
Bir tutam şeker
1 adet haşlanmış patates
100 gram kaşar peynir rendesi
Karabiber

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok hemen unlanmış tezgâhta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Haşlanmış patatesi ezip içine rendelenmiş peyniri ekleyip karıştırın. Bu harcı da poğaçaya hamurunun içine ilave ederek birlikte karıştırıp yoğurun. Şekil verip poğaçaları tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 45 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın.