



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## PATLICANLI POĞAÇA



1 paket instant maya  
Yarım su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı şeker  
Yarım paket margarin ya da tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet yumurta  
1 yumurta beyazı  
Alabildiği kadar un  
İç için:  
3 adet orta boy patlıcan  
1 adet küçük kuru soğan  
1 adet domates  
1 adet dolma biberi  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı

- # Önce hamur hazırlanır; yoğurma kabına maya, ılık su ve şeker konur, karıştırılır.
- # Üzerine eritilmiş, ılıtılmış tereyağı, tuz, ılık süt, yumurta, yumurta beyazı eklenir karıştırılır.
- # En son ele yapışmayan, yumuşak bir hamur olana dek elenmiş un eklenir ve yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada iç hazırlanır; önce patlıcanın kabukları tamamen soyulur ve tuzlu suya bastırılır.
- # İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine ince kıyılmış dolma biberi ve tavla zarı şeklinde doğranmış patlıcan atılır.
- # Kısık ateşte 15 dakika pişirildikten sonra küp şeklinde doğranmış domates ve tuz eklenir, 10 dakika daha kapaklı pişirilir.
- # Dinlenen hamurdan limon irilinde parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağından biraz büyük açılır.
- # Hamurun yarısına yeteri kadar soğumuş, patlıcanlı iç konur ve diğer yarısı üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Bütün poğaçalar bu şekilde hazırlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. 10 dakika tepside bekletilir.
- # Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Poğaçalar kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

**Not:** Patlıcanlı iç sulu olursa bir süzgece konup, fazla suyu süzdürülebilir.