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
İçi 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.