



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## PATLICANLI POAA



1 paket instant maya  
Yarım su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı Őeker  
Yarım paket margarin ya da tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet yumurta  
1 yumurta beyazı  
Alabildiđi kadar un  
İçi için:  
3 adet orta boy patlıcan  
1 adet küçük kuru sođan  
1 adet domates  
1 adet dolma biberi  
5 orba kaşığı sıvıyağ  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı

- # nce hamur hazırlanır; yoğurma kabına maya, ılık su ve Őeker konur, karıŐtırılır.
- # zerine eritilmiŐ, ılıtılmıŐ tereyağı, tuz, ılık süt, yumurta, yumurta beyazı eklenir karıŐtırılır.
- # En son ele yapıŐmayan, yumuŐak bir hamur olana dek elenmiŐ un eklenir ve yođrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada i hazırlanır; önce patlıcanın kabukları tamamen soyulur ve tuzlu suya bastırılır.
- # İnce kıyılmıŐ soğan sıvıyağda pembeleŐtirilir. zerine ince kıyılmıŐ dolma biberi ve tavla zarı Őeklinde dođranmıŐ patlıcan atılır.
- # Kısık ateŐte 15 dakika piŐirildikten sonra küp Őeklinde dođranmıŐ domates ve tuz eklenir, 10 dakika daha kapaklı piŐirilir.
- # Dinlenen hamurdan limon irilinde parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağından biraz büyük açılır.
- # Hamurun yarısına yeteri kadar sođumuŐ, patlıcanlı i konur ve diğer yarısı üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Bütün poaalar bu Őekilde hazırlanır, yađlanmıŐ tepsiye dizilir. 10 dakika tepside bekletilir.
- # Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırına verilir. Poaalar kızarana kadar piŐirilir.
- # İlık olarak ikram edilir.

**Not:** Patlıcanlı i sulu olursa bir süzgece konup, fazla suyu szdrlebilir.