



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

UCUZ POĞAÇA



1 su bardağı su
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
3 adet haşlanmış patates
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına su, yumurta beyazı, tuz konur, karıştırılır.
- # Sonra unla karıştırılmış kabartma tozu ve yumuşak, ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, iç hazırlanana kadar dinlendirilir.
- # Haşlanmış patatesler rendelenir, pul biber, kimyon, tuz ve sıvıyağ eklenir alt-üst edilir.
- # Hamur 21 adet parçaya ayrılır. Her biri parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
- # Yarısına iç konur, kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Poğaçalar yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine az suyla çırpılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsisi önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir. Yaklaşık yarım saat pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu tarifin malzemeleri oldukça ekonomiktir.