



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

PAKET POĞAÇASI



- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 Tatlı kaşığı karbonat
- 1 Adet kesme şekeri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5,5 Su bardağı un
- İçi İçin;
- 2 Adet orta boy haşlanmış patates
- 3 Adet sosis
- 2 Adet sivri biber
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- Üzeri İçin;
- 1 Adet yumurta sarısı

- # Çukur yoğurma kabına yoğurt, ayçiçek yağı, zeytinyağı, yumurta, yumurta beyazı, kesme şeker ve tuz konur, malzemeler bütünleşene kadar karıştırılır.
- # Üzerine mevcut elenmiş unun yarısı ve karbonat katılır, yoğurmaya başlanır. Kalan un yoğurdukça eklenir, orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. (Hamur dinlendirilirse iyi sonuç verir ama zaman yoksa dinlenmeden de kullanılabilir.)
- # Hamurdan 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra unlu tezgahta parmak uçlarıyla açılır.
- # Hamurun tam ortasına uzunlamasına rende patates, ince kıyılmış sosis, biber ve tuz karışımından oluşan iç konur.
- # Poğaçanın kenardan yukarı doğru bastırarak kapatılır, iki kenarı da bastırarak dikdörtgen paket kutusu şekli verilir.
- # Paket poğaçaları tümü aynı şekilde tamamlanır, üzerlerine yumurta sarısı sürülür, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Buğdaylar yetiştirilme koşullarına göre farklılık gösterirler. Bu nedenle her ne kadar un ölçüyle belirtilmiş olsa da kontrollü kullanmak gerekir.