



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

PATLICANLI POAA



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
Alabildiğı kadar un
İç için:
3 adet orta boy patlıcan
1 adet küçük kuru soğan
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 şeker konur, karıştırılır.
- # zerine 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 zeri kapatılır, 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada iç hazırlanır; önce patlıcanın kabukları tamamen soyulur ve tuzlu suya bastırılır.
- # İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. zerine 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 diğ er 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.
- # İlık olarak ikram edilir.

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