

Kaşarlı Patatesli Poğaç

Toplam 48 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~242 kcal

Macar usulü kaşarlı patatesli poğaç, patatesli hamuru kaşar ve tereyağ ile oluşturularak yumuşak bir fırınlık yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 2 adet Haşlanmış patates
- 100 gr Kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. Patatesli hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Hamurdan küçük yuvarlaklar yapıp üstünü çizin.
3. Poğaçları 200 derecede 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patates tamamen soğuyunca hamura eklemek poğaçların daha kolay şekil almasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İliski servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta