



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU POĞAÇA

1 su bardağı ayçiçek yağı
2 adet yumurta (1 sarı üzeri için)
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
İç için:
3 adet armut
Yarım kaşığı toz karanfil
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı ceviz
1 çay bardağı galeta unu

Yağ, süt, pudra şekeri, yumurta parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır. Armutlar soyulur rendelenir. Üzerine şeker eklenir, solana kadar pişirilir. Sonra karanfil ceviz ve galeta unu eklenir, ateşten alınır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Tezgahta parmak uçlarıyla açılır. Yarısına iç konur ve kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.