



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ POĞAÇA

- 1 Büyük paket margarin (250 Gr.)
- 1 Çay fincanı süt
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 1 Çay bardağı toz şeker
- 2 Çay bardağı çekilmiş cevizçi
- 1/2 Çay bardağı pudra şekeri
- Aldığı kadar un

- 1 Margarinı ılık bir yerde yumuşatınız.
- 2 Sütü karbonat ve limon kabuğu rendesini bir kapta margarinle karıştırınız ve kaşıkla eziniz.
- 3 Unu yavaş yavaş ilâve ederek yumuşak bir hamur yapınız.
- 4 Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elle yuvarlak açınız.
- 5 Ortasına biraz ceviz toz şeker karışımından koyarak midye gibi kapatınız.
- 6 Yağlanmış tepsiye diziniz ve orta ısıdaki fırında pişiriniz.
- 7 Poğaçaları fırından çıkartır çıkartmaz kaynamakta olan suyun içine maşa ile birer birer batırıp çıkartınız.
- 8 Pudra şekerine bulayarak servis tabağına diziniz.

[ML® Mısır Unlu Poğaçı için tıklayın](#)[ML® Ekmek Poğaçası için tıklayın](#)