



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ POĞAÇA

250 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı çekilmiş ceviz içi
1,5 Çay Bardağı pudra şekeri
1 Çay Bardağı toz şeker
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Fincan süt
1 Çay Kaşığı karbonat

Margarini ılık bir yerde yumuşatınız. Sütü karbonat ve limon kabuğu rendesini bir kaptan margarinle karıştırınız ve kaşıkla eziniz. 3 bardak unu yavaş yavaş ilave ederek yumuşak bir hamur yapınız. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizle yuvarlak açınız. Ortasına biraz ceviz toz şeker karışımından koyarak, midye gibi kapatınız. Yağlanmış tepsiye diziniz ve orta ısıdaki fırında pişiriniz. Poğaçaları fırından çıkartır çıkartmaz kaynamakta olan suyun içine maşa yardımı ile birer birer batırıp çıkartınız. Pudra şekerine bulayıp servis tabağına diziniz.