CEVİZLİ POĞAÇA

1 paket margarin
1 çay fincanı süt
1 adet limon rendesi kabuğu
1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı toz şeker
1 çardağı bardağı çekilmiş ceviz
1 çay bardağı pudra şekeri
Aldığı kadar un

Margarini ılık bir yerde yumuşatınız.
Sütü karbonat ve limon kabuğu rendesini bir kapta margarine karıştırınız ve kaşıkla eziniz,
Unu yavaş yavaş ilâve ederek yumuşak bir hamur yapınız,
Ceviz büyüklüğünde parçalar koparark el ile 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 ile birer birer batırıp çıkartınız,
Pudra şekerine bulayarak servis tabağına diziniz.

© lezzetler.com tarif no:94846 • adı:Cevizli Poğaça • gönderen:yenifasıl • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:05