ELMALI POĞAÇA

125 gr eritilip ılıtılmış bitkisel margarin
3 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
İçi için:
3 adet orta boy tatlı elma
3 yemek kaşığı tozşeker
3 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi
2 çay kaşığı toz tarçın
3 tepeleme yemek kaşığı pudra şekeri
3 çay kaşığı toz tarçın

Eritip ılıttığınız margarini ve yoğurdu derin bir kaba koyup sıvıyağı ilave ettikten sonra kabartma tozunu serpiştirin. Son olarak unu da azar azar ekleyerek kulak memesinden daha yumuşak ve elinize yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur elinize yapışırsa birkaç kaşık daha un ekleyebilirsiniz. Hamuru toplayıp oda sıcaklığında bekletin. Diğer taraftan, soyduğunuz elmaları derin bir kaba rendeleyin. Üzerine tozşeker, toz tarçın ve çekilmiş ceviz içini serpiştirip karıştırarak bir kenarda bekletin. Dinlenen hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuçlarınız arasında yuvarlayın. Hamurların üzerine bastırarak çay tabağı büyüklüğünde açın. Hamurların üzerine elmalı harçtan yarımşar yemek kaşığı koyup D şeklinde koparttıktan sonra bastırarak uçlarını yapıştırın. Fırın tepsisini fındık büyüklüğündeki yumuşak margarinle yağlayıp hazırladığınız poğaçaları aralıklı olarak tepsiye yerleştirin. Poğaçaları 5 dakika önceden 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında kenarları hafifçe kızarıncaya kadar, 30 dakika pişirip çıkarın. Sıcak poğaçaları hazırlayıp bir tabağa koyduğunuz tarçınlı pudra şekerine bulayın. Ilık ya da soğuk olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:118447 • adı:Elmalı Poğaça • gönderen:sarı kafa • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:42