



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI POĞAÇA

2 yumurta(birinin sarısı üzerine)
1 şişe maden suyu(meyveli tercih ettim)
1 su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı su
1 çay bardağı toz şeker
Yarım paket yaş maya
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
Arası için:
2-3 elma
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Pudra şekeri
Arası için:
100 gr. yumuşak margarin

Maya şeker ve ılık suyu yoğurma kabına alıp mayayı eritelim. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyelim ve kulak memesi yumuşaklığında poğaça hamuru kıvamında bir hamur yoğuralım. Hamuru oda sıcaklığında 40 dakika kadar mayalatalım. Hamur mayalanırken iç harcını hazırlayalım. Elmaları soyup rendeleyelim küçük bir tencereye alıp toz şeker ve tarçını ekleyelim elmalar yumuşayana kadar pişirip ateşten alalım. Mayalanan hamurdan cevizden biraz daha büyük 5 veya 6 adet beze yapalım. Tezgahımızı hafif unlayalım bezeleri merdane ile tabak büyüklüğünde açalım aralarına yumuşak margarin sürerek üst üste sıralayalım ve tekrar merdane ile açıp hamuru büyütelim. Büyüttüğümüz hamuru üçgen dilimlere bölelim ve içlerine elmalı harcımızdan koyup klasik elmalı kurabiye gibi saralım. Hamur bitene kadar aynı şekilde yapmaya devam ediyoruz. Hamurları yağlanmış fırın tepsimize dizelim ve üzerine yumurta sarısı sürelim ve tepside 10-15 dakika dinlendirip önceden ısınmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpererek servis yapalım.



