



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI POĞAÇA

3,5 su bardağı un
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 küçük paket eritilmiş margarin
1 çay kaşığı karbonat
İçi için:
4 adet ekşi elma rendesi
4 çorba kaşığı toz şeker
4 kaşık dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın

Karbonatla elenmiş unun ortasını açınız, yağları ve yoğurdu ilave ederek hamur yapınız, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elle veya merdane ile, yarım santimetre kalınlığında yuvarlaklar açınız. Aralarına elmalı içi koyarak kapatınız. Yağlı fırın tepsisine dizip, orta ısıda pişirip, üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapınız.

[ML® Kakaolu Tatlı Poğaçaya için tıklayın](#)[ML® Latin Çöreği için tıklayın](#)