



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI POĞAÇA

Malzeme:

- 2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 50 gram eritilmiş Bizim Mutfak Margarin
- 1 adet yumurta
- 1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
- 1 kahve fincanı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1 tutam Tuz
- Üzeri için :
- 1 yumurtanın sarısı
- 2 çorba kaşığı file badem
- İç Malzeme için :
- 2 adet elma
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 çorba kaşığı toz şeker

İç malzeme için elmaları yıkayıp kabuklarını soyun. İrice rendeleyip suyunu iyice sıkın. Sos tenceresine alıp tozşeker ve tarçınla birkaç dakika suyu iyice çekene dek karıştırın. Ocaktan alıp iri çekilmiş ceviz içi ilave edin. Harmanlayıp soğumaya bırakın. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Karbonat ve tuzu ilave edip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açın. Yumurta, eritilmiş ılık margarin, zeytinyağı ve süzme yoğurdu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan küçük mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlak açın. Ortasına ikişer tatlı kaşığı kadar elmalı iç malzemeden yerleştirerek hamuru poğaça şeklinde kapatın. Hazırladığınız hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün, file badem serpin. Önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında yarım saat pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.