



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI POĞAÇA

250 Gr Sana Klasik
4 Çorba Kaşığı pudra şekeri
1 Çay Bardağı tozşeker
250 gr margarin
4 Adet elma
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı dövülmüş ceviz
1 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Adet yumurta
0,5 Su Bardağı sıvıyağ
1 Aldığı kadar un

Margarin, sıvıyağ ve 3 su bardağı pudra şekerini karıştırın. Yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve aldığı kadar unu ilave edip iyice yoğurun. Ayrı bir yerde rendelenmiş elmaları, tozşekeri ve cevizi pişirin. Hamuru parçalara ayırıp merdaneyle hafifçe açın. Yuvarlak ve büyük kalıplarla kesin. Üzerine elmalı harçtan koyun. Poğaçta şeklinde kapatın. 170 derece fırında yarım saat pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine kalan pudra şekerini serpin.