ELMALI POĞAÇA

250 Gr Sana Hamurişi
1 Çay Bardağı tozşeker
1 Paket kabartma tozu
0,5 Su Bardağı sıvı yağ
1 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Çay Bardağı dövülmüş ceviz
4 Adet elma
1 Adet yumurta
1 Paket pudraşekeri
3 Çorba Kaşığı pudraşekeri

Hamuru hazırlamak için margarin, yarım su bardağı sıvı yağ ve 3 çorba kaşığı pudraşekerini karıştırın. Yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve aldığı kadar unu ilave edin. İyice yoğurun. Hamurdan 10 adet beze koparın. Ayrı bir yerde rendelenmiş elmaları, tozşekeri ve cevizi pişirin. Hamuru merdaneyle hafifçe açın. yuvarlak ve büyük kalıplarla kesin. Üzerine elmalı harçtan koyun. Poğaça şeklinde kapatın. 170 derece fırında yarım saat pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine pudraşekeri serpip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:81844 • adı:Elmalı Poğaça • gönderen:feride bacı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:47