



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çorba Kaşığı tarçın
- 2 Çorba Kaşığı toz şeker
- 5 Çorba Kaşığı yoğurt
- 4 Çorba Kaşığı toz şeker
- 1 Çorba Kaşığı pudra şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Aldığı kadar un
- 3 Adet elma rendesi

Rendelenmiş elma tarçın ve toz şeker bir tencereye koyun. Elma suyunu salana kadar hafif ateşte pişirin. Hamuru için tüm malzemeleri karıştırın ve kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Daha sonra hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle açın içine elmalı harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye dizin Soğuk fırında 180 derecede üstü pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şeker serpin.