



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI POĞAÇA TATLISI

1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 paket margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
İçi için:
1 su bardağı antepfistiği
1 adet yumurtabeyazı
1 çay bardağı toz şeker
Şerbet için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Margarin eritilir, üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir. Ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde çay tabağından küçük açılır. Kenarına yeteri kadar iç konur ve poğaçaya şeklinde kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Sıcakken soğuk şerbet gezdirilir.