TATLI POĞAÇA

250 gr un
100 gr tereyağı
1 çorba kaşığı krema
50 gr toz şeker
1 yumurtanın sarısı
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
½ çay bardağı buzlu su
İç malzemesi için:
1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 çorba kaşığı toz tarçın
1 çorba kaşığı kuru üzüm

Hamuru için yoğurma kabında unu, kremayı, tereyağını, şekeri, Pakmaya Şekerli Vanilin?i ve yumurta sarısını karıştırın.
Yarım çay bardağı buzlu su ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın ve her tarafı aynı incelikte olacak şekilde merdane yardımı ile açın.
Hamurun üzerine şeker, tarçın ve kuru üzüm serpin. 1,5 parmak genişliğinde, bıçak yardımı ile şeritler kesin.
Her şeridi kendi ekseninde yuvarlayıp spiral bir hamur oluşturun.
Hamurları yağlı kağıt serili yuvarlak bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.
Fırından alıp, isteğe göre üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri?ni serpin.



© lezzetler.com tarif no:121426 • adı:Tatlı Poğaça • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:57