



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ TATLI POĞAÇA

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet şeftali
1 çay bardağı şeker
Üzeri için:
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Şeftali rendelenir, içine şeker katılır, kısık ateşte şeftalil şeffaflaşana kadar pişirilir. İç soğurken hamur hazırlanır. Yumurta, süt, şeker ve sıvıyağ iyice karıştırılır. Üzerine kabartma tozu, vanilya ve kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 10 dakika dinlendirilir. Ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Kenarına iç konur ve kapatılır. Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derecede kızarana kadar pişirilir. Üzerine fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri elenir.

[ML® Kakaolu Tatlı Poğaçası için tıklayın](#)

[ML® Kakaolu Tatlı Poğaçası \(görsel\)](#)