



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AYVALI POFUDUK

250 g Tereyađı
120 g Pudra Őekeri
250 g Un
1 Adet Yumurta
İsteğe Bağlı Ayva Reçeli

Hamur için tereyağı, tuz, pudra Őekeri ve yumurta mikserle çırpılır. Un eklenip homojen bir kıvam alana kadar yoğurulur. Hamur açılıp çay bardağı ile kesilir. Ayva reçelinin taneleri püre haline getirilip hamurların içine paylaştırılıp kapatılır. 180 derecede 15 dakika pişirilir. Üzerine pudra Őekeri serpilir.
