



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI POFUDUKLAR

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

250 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı pudra şekeri

1 adet yumurta

Bir tutam tuz

3,5 su bardağı un

İçi için:

Yarım su bardağı fındık

2 adet küçük boy ayva

Yarım çay bardağı toz şeker

Üzerine:

Pudra şekeri

Hamur için tereyağı, pudra şekeri, yumurta ve tuzu mikserle çirpin. Un ekleyip iyice yoğurun. Alüminyum folyoya sarıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. İç malzemesini hazırlamak için kabukları soyulup, rendelenmiş ayvayı toz şekerle birlikte pişirin. Havanda dövülmüş veya robottan geçirilmiş fındığı ilave edip karıştırın. Daha sonra soğumaya bırakın. Hamuru unlanmış tezgah üzerinde açıp, su bardağının ağzı ile daireler çıkarın. Ortalarına iç malzemeden koyup, yarım ay şeklinde kapatın. Kenarlarının açılmaması için kapatmadan önce kenarlarına su sürün. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirip, buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp, pudra şekeri bulayın. Soğuk olarak servis yapın.

