



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI POĞAÇA

3 su bardağı un  
1/2 su bardağı yoğurt  
200 gr. margarin  
2 adet ayva  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 paket pudra şekeri

Ayvaları rendeleyin, suyunu süzdürün. Unu eleyin kabartma tozuyla karıştırın. Oda sıcaklığındaki margarini bir kaba alın, yoğurtla yoğurun. Ağır ağır unu ekleyin yumuşak bir hamur olsun. Hamuru dinlendirin. Rendelenmiş ayvayı tarçınla karıştırın. Dinlenmiş hamurdan parçalar koparın yuvarlayın bastırarak düzleştirin. Arasına ayvalı karışım koyarak D şeklinde kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin 170 derecede 30 dk. pişirin. Soğuduklarında pudra şekeri serperek servise sunun.

