



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ POĞAÇA

Yarım paket tereyağı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta (1 sarı üzeri için)
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
Yeteri kadar un
İçi için:
1 su bardağı çekilmiş badem
Yarım su bardağı kırmızı marmelat

Hamur malzemesiyle yumuşağa yakın kıvamda hamur yapılır. 15 dakika dinlendirilir. Bu arada marmelat ve iri çekilmiş badem karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağı kadar açılır. Yeteri kadar iç konur. Poğaçaya şeklinde kapatılır. Kenarlarına iyice bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirilir.