



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI LOKUMLU POĞAÇA

125 gr. margarin
1 paket krema
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı sirke
Alabildiği kadar un
İçi için:
Damla sakızlı lokum
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Önce sıvı malzemeler karıştırılır, un eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir.
Hamur açılır bardakla kesilir içine lokum koyup istenirse 'D' gibi, istenirse başka şekillerde kapatılır.
Yumurta sarısı sürülüp önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
Piştikten sonra pudra şekerli ya da sade olarak yenir.

