



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ELMALI ISLAK POĞAÇA

1 ay bardađı pudra řekeri  
1 ay bardađı yođurt  
1 paket kabartma tozu  
4-5 su bardađı un  
1 paket margarin  
İçi in:  
5 tane elma  
4 orba kařıđ toz řeker  
1 ay bardađı dövülmüř ceviz  
zeri için:  
2 su bardađı toz řeker  
2 su bardađı su  
2 su bardađı hindistancevizi

Elmayı rendeleyip şekerle pişirelim. İçine ceviz ve tarçın ekleyip karıştıralım. şerbeti için su ve şekeri 5 dakika kaynatıp soğumaya bırakalım. Margarin, şeker, yoğurt, kabartma tozu ve unu karıştırarak ele yapışmayan bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizde inceltelim, ortasına elmalı harcı koyup poğaça yapar gibi kapatalım yuvarlayıp tepsiye dizelim. poğacaların hepsi hazır olunca ısıtılmış 175 derece fırında pişirelim. Fırından çıkan kurabiyeleri sıcakken soğuk şerbete koyalım. 5 saniye kadar bekletip şerbetten alıp hindistancevizine bulayalım. Servise hazır.

