



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI POĞAÇA

250 gram margarin
Yarım su bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
İçine:
4 adet elma
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hamuru hazırlamak için margarin, yarım su bardağı sıvı yağ ve 3 çorba kaşığı pudra şekerini karıştırın. Yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve aldığı kadar unu ilave edin. İyice yoğurun. Hamurdan 10 adet beze koparın. Ayrı bir yerde rendelenmiş elmaları, toz şekeri ve cevizi pişirin. Bezeleri merdaneyle hafifçe açın. Yuvarlak ve büyük kalıplarla kesin. İçlerine elmalı harçtan koyun. Poğaça şeklinde kapatın. 170 derece fırında yarım saat pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip, servis yapın.

