



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMALI POĞAÇA

İçi için:

3. adet elmanın rendesi,
4 çorba kaşığı tozşeker,
biraz tarçın.

Hamuru için:

2 çorba kaşığı yoğurt,
1 paket margarin,
2 çorba kaşığı tozşeker,
1 tatlı kaşığı karbonat,
aldığı kadar un,
üzerine serpmek için pudraşekeri

önce rendelenmiş elmaları, tarçın ve şekeri uygun bir tencereye alın. Elmalar suyunu salana kadar hafif ateşte pişirin.

Hamuru, tüm malzeme ve aldığı kadar un ile kulak memesi kıvamına gelene kadar bir süre yoğurun. Bu poğaçayı yaparken, hamurda dikkat etmeniz gereken nokta, içine kattığınız margarinin eritilmiş değil, oda sıcaklığında bir süre bekletilerek yumuşatılmış olmasıdır. Daha sonra büyücek birer ceviz iriliğine getirdiğiniz hamurları ufak ufak açarak bir el büyüklüğünde hamur parçaları elde edin.

İçine elmalı içi doldurun ve rulo haline getirin. Hazırladığınız minik ruloları yağladığınız tepsiye dizin. (Yaklaşık 12 adet olacak poğaçaları çok sıkışık dizeyin çünkü piştikçe büyüyeceklerdir.) Soğuk fırına vereceğiniz elmaları poğaçaları soğuduktan sonra üzerlerine istediğiniz kadar pudraşekeri dökerek servis yapabilirsiniz.

[ML® Tatlı S Çörek için tıklayın](#)[ML® Çeyrek Poğaçası için tıklayın](#)