



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta beyazı (Sarısı üzerine)
1 paket kuru maya
125 gram oda sıcaklığında margarin ya da tereyağı
Yarım çay bardağı şeker
1 çay kaşığı tuz
4-5 su bardağı un (Ben tam 4.5 bardak kullandım)
Elmalı harç için:
2 adet orta boy elma
2 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
İçi için:
Elmalı harç
Sürülebilir çikolata
Marmelat ya da reçel isterseniz kullanabilirsiniz
Üzeri için;
Yumurta sarısı
2-3 yemek kaşığı süt
Üzerine serpmek için:
Pudra şekeri

Elmalı harç için 2 adet orta boy elmayı rendeleyip tavaya alalım orta ateşte suyunu çekene kadar pişirelim. Piştikten sonra 2 kaşık şeker ekleyelim (elmalar ekşiyse 3 kaşığa olur) Şeker eriyince altını kapatalım soğuyunca 1 çay kaşığı tarçın ekleyip karıştıralım. Ilık sütü yoğurma kabına alıp içine kuru maya ve şekeri ekleyip, karıştırıp 5 dakika bekleyelim yumuşamış margarin ya da tereyağı tuz ve yumurta beyazını ekleyip karıştıralım. Son olarak kontrollü bir şekilde unu ilave edelim. Yumuşak ele yapışmayan hamur olsun hamurun üzerini örtüp ılık bir ortamda 1 saat mayalandıralım. (akşamdan yoğurup sabaha kadar buzdolabında mayalandırabilirsiniz). Mayalanan hamuru tezgaha alıp tekrar bir yoğurup havasını alalım tezgaha un serpip oklava ile açalım. Bir bıçak ile uzun üçgenler keselim geniş olan kısma çikolata ya da elmalı harçtan koyup kenarlarını katlayıp rulo şeklinde saralım. Yağlı kağıt serili tepsiye dizelim. Üzerini kapatıp 15 -20 dk tepsi mayası yaptıralım. Yumurta sarısının içine 2-3 yemek kaşığı süt ekleyip fırça ile ponçiklerin üzerine yavaşça sürelim. Önceden 180 derecede ısıttığımız fırında üzeri fırında hafif kızarana kadar pişirelim. Fırından çıkardığımız ponçiklerin ilk sıcaklığı çıkınca üzerine pudra şekeri serpelim. İşte bu kadar!



© lezzetler.com tarif no:177321 • adı:Elmalı Poğaç • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:06