



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI POĞAÇA

250 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı tozşeker
1 Paket kabartma tozu
0,5 Su Bardağı sıvı yağ
1 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Çay Bardağı dövülmüş ceviz
4 Adet elma
1 Adet yumurta
1 Paket pudraşekeri
3 Çorba Kaşığı pudraşekeri

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