ELMALI POĞAÇA

ÜSTÜ İÇİN:
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
ELMALI HARÇ İÇİN:
3 adet elma
3 yemek kaşığı tozşeker
3 yemek kaşığı ceviz (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tarçın
MALZEMELERİ:
125 gr yumuşak margarin
3 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Kabuklarını soyduğumuz elmaları rendeleyin. Şeker, ceviz içi ve tarçınla karıştırın. Bir kapta yoyurt, sıvıyağ, un ve kabartma tozunu yoğurarak, yumuşak bir hamur elde edin. Ufak parçalar koparark, poğaça gibi elmalı harç koyarak biçimlendirin. Tepsiye dizerek 150 derecede üzeri kızarmadan pişirin. Pudra şekeri ve tarçınnı karıştırarak, poğaçalara serpin.

© lezzetler.com tarif no:9695 • adı:Elmalı Poğaça • gönderen:Canan • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:22