



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ POĞAÇA (FRANSA)

MALZEMELER

4 su bardağı un
1 paket hazır Instant maya
1 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 çay kasığı tarçın
1 yumurta
50 g margarin
1,5 çay bardağı ilik süt
İçi için:
1 yumurta akı,
Yarım çay bardağı toz şeker,
12 adet mürdüm erigi
Üzeri için: 1 yumurta sarısı, 1 yemek kasığı süt

YAPILIŞ TARİFİ

Mayayı unun üzerine döküp karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, tarçın, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp 35-40 dakika dinlendirin.

İçi için: Yumurta akını şekerle karıştırın. İçine erikleri ince dilimleyip karıştırın. Hamuru 1 cm kalınlığında açın. Üzerine erikli karışımı yayın. Rulo şeklinde sarın. 2 cm eninde dilimler kesip 27 x 22 cm ölçülerindeki tepsiye yan yatırarak aralıklı sıralayın. Yumurta sarısını sütle çirpin ve üzerine sürün. 15 dakika dinlendirip önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pisirin.