



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY LOKUMLU POĞAÇA

1 kutu kremşanti
Biraz sakızlı lokum
2 çorba kaşığı şeker
125 gr. margarin
1 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı pudra şeker (Üzeri için)
Aldığı kadar un

Yağ, şeker, sirke, kremşanti kabartma tozu ve aldığı kadar un ile ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yapın. Limon büyüklüğünde parçalar koparıp elle açın. İçine bir lokum koyun ve kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pembeleşene kadar pişirin. Sıcakken pudra şekerine bulayın.