



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ERİKLİ GÜL POĞAÇA

1 adet yumurta
1 bardak süt
1 kahve fincanı şeker
1 yemek kaşığı kuru maya
100 gr margarin
Kuru erik
Aldığı kadar un

Bir kapta mayayı ılık su ile ısıyoruz. Hamuru yoğuracağımız kapta erik hariç bütün malzemeleri karıştırıyoruz. maya da kabarcınca onu da koyuyoruz. Kulak memesi kıvamına gelince kabarması için 10-15 dk. dinlendiriyoruz. Daha sonra ceviz büyüklüğündeki hamuru tezgaha yarım cm kalınlığında olacak şekilde açıyoruz ve artı şeklinde kesiyoruz. Üst üste kıvrarak gül şeklini veriyoruz üzerine yumurta sarısı sürerek 200 derece fırında pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra üzerine kuru erikleri sokuyoruz.