



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU MEYVELİ POĞAÇA

1 adet yumurta  
1 adet yumurta sarısı  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı eritilmiş margarin  
1 çay bardağı pudra şekeri  
Yeteri kadar un  
İçi için:  
1 adet yumurta beyazı  
7-8 adet kuru kayısı  
4 adet kuru incir  
1 çay bardağı ceviz  
1 çay bardağı kuru üzüm  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı bal ya da marmelat

Hamur malzemesi bir araya getirilerek orta sertlikte bir hamur hazırlanır. Hamur dinlenirken iç malzemesi hazırlanır. Kayısı ve incir kıyılır. Üzerine üzüm, şeker, ceviz ve yumurta beyazı eklenir. Dinlenen hamur yaklaşık 30 parçaya ayrılır. Her parça çay tabağından küçük açılır. Yeteri kadar iç konur, poğaçaya şeklinde kapatılır. Kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine marmelat sürülür.