



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU POĞAÇA TATLISI

Malzemeler 30-35 adet:

2 su bardağı un

1 su bardağı irmik

1 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı tozşeker

Bir tutam tuz

1 çorba kaşığı zeytinyağı

İç için:

1 çay bardağı ince kıyılmış badem

1 çay bardağı kuruüzüm

1 çay bardağı dövülmüş antepfıstığı

2 çorba kaşığı hindistancevizi

1 çorba kaşığı tozşeker

1 çorba kaşığı tereyağı

Kızartmak için: Sıvıyağ

Üzerine: Pudraşeker

Elenmiş unu derin bir kaseye alın ve ortasını havuz şeklinde açın. İrmik, süt, tozşeker, tuz ve zeytinyağını ilave edip iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru yarım saat dinlendirin ve hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Merdane ile çay tabağı büyüklüğünde açın. İç için badem, kuruüzüm, antepfıstığı, hindistancevizi, tozşeker ve tereyağını karıştırın. Açtığınız hamurun bir kenarına iç harçtan 1 çorba kaşığı koyup diğer tarafı poğaçaya yapar gibi üzerine kapatın. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Hazırladığınız poğaçaları kızgın sıvıyağda kızartın. Yağının süzülmesi için kağıt havlu üzerine alın. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine pudraşeker serpin.

Not: Tatlıların üzerine bal da dökebilirsiniz.

[ML® Kuru Poğaçaya için tıklayın](#)