



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ POĞAÇA

3 su bardağı un
1 su bardağı tahin
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı ceviz içi
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 paket margarin
1 paket kabartma tozu

Tahini, tozşekeri ve kıydığımız ceviz içini iyice karıştırıp, iç malzemeyi hazırlayalım. Geri kalan diğer malzemelerden de bir hamur yoğurup, 1 saat dinlendirelim. Hamuru dinlendirdikten sonra, yumurta büyüklüğünde parçalar ayırıp, merdane ile açalım. İçine cevizli tahinden koyup, poğaçaya gibi kapayarak yağladığımız tepsiye dizelim. Çatalın tersiyle kenar kısımlarına bastırarak, süs yapalım. Orta ısı fırında pişirip, soğuyunca servis yapalım.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 07.07.2014