



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI POĞAÇA

Yarım paket margarin
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta akı
alabildiği kadar un
1 paket kabartma tozu
içi için;
1 su bardağı ceviz içi
yarım çay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
üzeri için;
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına oda sıcaklığında yumuşamış margarin, süt, yumurta akı ve pudra şekeri konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır, üzerine un ve kabartma tozu eklenerek, kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Hamur 10-15 dakika dinlendirildikten sonra, ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır, iç malzemesi konur, poğaçaya şeklinde kapatılır, yağlı fırın tepsisine dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızaran kadar pişirilir.