



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI POĞAÇA

2 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
Bir tutam tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
İç için:
1 çay bardağı ince kıyılmış badem
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı dövülmüş antepfıstığı
2 çorba kaşığı hindistancevizi
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
Pudra şekeri

Elenmiş unu derin bir kaseye alın ve ortasını havuz şeklinde açın. İrmik, süt, toz şeker, 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, kuru üzüm, antep fıstığı, hindistan cevizi, toz şeker ve tereyağını karıştırın. Açtığınız hamurun bir kenarına iç harçtan 1 çorba kaşığı koyup diğer tarafı poğaça yapar gibi üzerine kapatın. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Hazırladığınız poğaça tatlıları kızgın sıvı yağda kızartın. Yağının süzülmesi için kağıt havlu üzerine alın. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.

