



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI POĞAÇA

Yarım paket margarin

1 su bardağı yoğurt

2 çorba kaşığı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Alabildiği kadar un

1 adet yumurta

İçi için:

1 çay bardağı kuru üzüm

1 su bardağı ince çekilmiş fındık

1 çorba kaşığı toz şeker

Üzeri için:

Pudra şekeri

Yoğurma kabına yumuşak margarin, yoğurt ve yumurta konur, iyice karıştırılır. Üzerine diğer hamur malzemeleri konur, yumuşak bir hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Yarısına yeteri kadar iç karışımı konur, poğaçaya şeklinde kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Üzerine sıcakken pudra şekeri elenir.

[ML® Kakaolu Tatlı Poğaçaya için tıklayın](#)