



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI POĞAÇA

MALZEMELER

150 gr margarin veya tereyağı
500 gr un
1 kahve fincanı şeker
2 yumurta
1 tane küçük yaş maya (40 gr)
İçi için;
1 su bardağı toz ceviz veya badem
1 su bardağı şeker
Üstü için bir çay bardağı pudra şekeri

YAPILIŞI

Yarım su bardağı ılık suda mayayı ve şekerini eritin, tereyağını da eritip soğutun. Bir hamur yoğurma kabına mayayı, tereyağını, yumurtayı, unu koyup iyice yoğurun. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar kopartın. Çay fincanı tabağı büyüklüğünde açın. Şekerle cevizi karıştırın. Bir tatlı kaşığı koyun. Poğaçaya gibi kapatıp kenarlarını bastırın. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin, üzerine sıcakken pudra şekeri serpin servis yapın.

[ML® Paket Poğaçası için tıklayın](#)