



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE HURMALI VE LABNELİ TATLI POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
- 500 g buğday unu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
- 150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
- 100 ml ılık su (1 çay bardağı)

İç malzemesi:

- 3 adet Trabzon hurması
- 200 g labne (suyu süzölmüş)
- 1 yemek kaşığı Pakmaya ŞefKrema
- 5-6 adet kuru hurma

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Unu ve tarçını harmanlayıp bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve şekeri döküp karıştırın.

Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçölü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca karıştırın.

Hamuru yağlanmış kek kalıplarının yarısına gelecek şekilde paylaştırın. Üzerini örtün. Ilık bir ortamda, 30 dakika bekletin.

İç malzemesi için labneyi, Pakmaya ŞefKrema'yı bir kapta karıştırın. Kuru hurmaların çekirdeklerini çıkartıp küp küp doğrayın. Kabuğunu soyup çekirdeklerini temizlediğiniz taze hurmaları da irice doğrayın.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra ortasında hafif bir delik açıp iç malzemedan yerleştirin. Bu şekilde, oda ısısında 15 dakika daha bekletin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarın, henüz sıcakken üzerine bolca pudra şekeri serpin

