



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ POĞAÇA

2 adet yumurta
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
İç için:
1 su bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı galeta unu
1 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı süt

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır ve kalan malzemeye kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur dinlenirken iç malzeme karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır, yeteri kadar iç konur ve kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.