YABAN MERSİNLİ ELMALI POĞAÇA

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı ılık su
1,5 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı margarin
İçi için;
1 adet elma
Yarım su bardağı ceviz
Yarım su bardağı fındık
1 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı şeker
Yarım su bardağı kuru yaban mersini
1 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
Glazür için:
5 Yemek Kaşığı pudra şekeri
Yarım limonun suyu

Mayayı 1/4 su bardağı ılık su ve bir tutam şeker ile kabartalım. Unun ortasını açıp, kabarmış mayayı, ılık sütü, vanilyayı, tuzu, şekeri, erimiş yağı ve yumurtayı katarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapalım. Üzerini streçle sarıp, sıcak bir ortamda 30-40 dakika mayalandıralım. Daha sonra hamuru daire şeklinde 1,5 cm kalınlığında 40 cm çapında açarak, önce erittiğimiz margarini sürelim sonra da içine harcımızı yayalım. Harcımızı hazırlamak için önce elmaları ufak küp şeklinde doğrayalım, ceviz ve fındıkları, tarçın ve suda biraz bekletip yumuşattığımız kuru yaban mersinlerini, 1 yemek kaşığı şekeri ilave edelim. Yaydığımız harcın üzerine limon kabuğu rendesini ve 2 yemek kaşığı toz şekeri de serpip, rulo şeklinde saralım. Sardığımız ruloyu şekildeki gibi 2 parmak genişliğinde kesip fırın kabımıza yatay olarak dizelim. Bu şekilde de 30-35 dakika mayalandırıp, üzerine çırpılmış yumurta sürüp, fındık ve ceviz serpelim. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirelim. Üzerine çırptığımız limon ve pudra şekerli karışımdan döküp sıcak veya ılık servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:117257 • adı:Yaban Mersinli Elmalı Poğaça • gönderen:mujo • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:54