



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

AYVALI POĞAÇA



- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 2 adet ayva
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 3 tane karanfil
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 çorba kaşığı hindistancevizi
- 1 çorba kaşığı toz şeker

- # Önce iç malzeme hazırlanır; ayva soyulur, rendelenir, küçük bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker ve karanfil eklenir, kapağı kapatılır. Kısık ateşte yarım saat pişirilir.
- # Çukur bir kabin içinde yumurta sarısı, pudra şekeri süt ve sıvı yağ iyice karıştırılır. Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve vanilya katılır.
- # En son azar azar eklemek koşuluyla un atılır, yoğrulur. Ele yapışmayan orta sert bir hamur elde edilir. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir.
- # Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle çay tabağı kadar açılır.
- # Yarisına yeteri kadar soğumuş, ayvalı iç konur, diğer yarısı kapatılır, kenarları ruletle kesilir.
- # Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine önce çırpılmış yumurta beyazı sürülür, sonra hindistancevizi ve toz şeker serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Poğaçalar pembeleşene dek pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilmesi tavsiye edilir.

Not: Kullanılan ayva az su içeriyorsa pişirme sırasında 1 çay bardağı su eklenebilir.