



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

KAKAOLU TATLI POĞAÇA



200 gr tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
İçi için:
1,5 su bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
1 adet yumurta beyazı

- # Çukur bir yoğurma kabına yumuşak tereyağı, yumurta sarısı, pudra şekeri ve yoğurt konur. Parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine kakao, vanilya, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, unlu zeminde çay tabağından biraz büyük açılır.
- # Ortasına yeteri kadar iç malzemesi konur, katlanır, kenarlarına bastırılır.
- # Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden bir hayli ısıtılmış 190 derece fırında 15-20 kadar pişirilir.
- # Soğuyunca ikram edilir.

Not: Fırından çıkar çıkmaz poğaçanın üzerine kakao ve vanilyayla karıştırılmış pudra şekeri serpilebilir.