



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK POĞAÇA

3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı mahlep
10 gram kuru maya
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
3- 4 su bardağı un

İçi için:

3 çorba kaşığı zeytin ezmesi
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Üzerine:

Yumurta sarısı
Çörek otu

Öncelikle derin bir kabın içinde mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, yoğurdu, şeker, mahlebi ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Hamurları bezelere ayırın ve bir tanesini ince bir şekilde açıp hazırlayın. Tepsiye yufkayı yağlayıp yerleştirin. Üzerine zeytin ezmesini sürün. Hamurdan zeytin ezmesinin üzerine çiçek şeklinde olacak toplar yapın ve her tarafına dizin. Sonra üzerini yumurta sarısı ve çörek otu ile süsleyip 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın. Dilimleyip servis yapın.