



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANNE POĞAÇASI

3,5 su bardağı un  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı ılık süt  
1 çay kaşığı mahlep  
İçi için:  
50 gram kaşar peynir  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı ve çörekotu

Derin bir kabin içine un, yumurta, yoğurt, yağ, maya, mahlep ve tuzu koyup harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamura istediğiniz büyüklükte şekil verin. İçine rendelenmiş peynir de bırakıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin ve 200 derecede 35 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023