



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AY ÇEKİRDEKLİ POĞAÇA

200 Gr Sana Klasik
500 gr un
0,5 Su Bardağı beyaz peynir
1 Çay Kaşığı mahlep
2 Adet yumurta sarısı
1 Çay Bardağı yoğurt
1 Çay Bardağı sıvıyağ
1 Adet yumurta
1 Paket kabatma tozu
1 Çay Bardağı ay çekirdeği
1 Çay Kaşığı tuz

Hamur için gerekli tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Yumurta boyutunda parçalara bölün, yuvarlayın. Her birini elinizde şekillendirin ve içlerine çatalla ezdiğiniz peynirden yerleştirip kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Ay çekirdeklerine bulayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin.