



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇÖREKOTLU POĞAÇA

15 gram yaş maya
3,5 su bardağı un
1 yumurta
2 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Üzerine:
1 çorba kaşığı çörekotu
1 adet yumurta sarısı

Derin bir kabin içinde yaşmaya ve sütü karıştırıp 10 dakika bekletin. Üzerine yumurta, şeker, tuz, mahlep, zeytinyağı ve unu ilave ederek yumuşak bir hamur olana dek yoğurun. Bu hamuru bir saat kadar dinlendirip ceviz büyüklüğünde parçalar alın, yuvarlayın tepsiye dizin. Tepside 5 dakika daha bekleyin. Fırına vermeden yumurta sarısı ve üzerine çörek otu serpip 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin.
