



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEREOTLU MAHLEPLİ POĞAÇA

1 su bardağı yoğurt  
1 kalıp beyaz peynir  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 tatlı kaşığı mahlep  
125 gram margarin  
2 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 limon suyu  
2 adet yumurta (akı içine sarısı dışına)  
Aldığı kadar un  
Yeteri kadar dereotu çörekotu

Yoğurt, eritilmiş ılık yağ, tüm malzemeler katılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. 10 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. El ile yuvarlayın. İçine hazırlandığınız peynirli içi koyun. Buzdüzere kapatın. Ters olarak tepsiye dizin. Yağlı yumurta sarısı sürün. Üzerine çörek otu koyun. Orta ısıllı fırında pişirip servise sunun. Peynirli iç: Ezilmiş peynir ile kıyılmış dereotunu karıştırın.

