



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV POĞAÇASI

2 adet yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
2,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
4 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
200 gram kaşar peyniri
2 orba kaşığı çörekotu
1 orba kaşığı susam

Derin bir kabin içinde yumurtayı çırpın içine sütü, yoğurdu ve erimiş yağı ekleyip karıştırın. zerine un, şeker, mahlep, kabartma tozu, karbonat ekleyin ve birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur hazırlayıp 30 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru 2 beze yapıp. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp yuvarlaklar kesin. İ malzemeyi istediğiniz gibi koyup yarım ay şeklinde kapatıp fırın tepsisine dizin. Sonra zerine yumurta sarısı susam ve çörekotu sürüp 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. ıkınca biraz ılıtıp servis tabağına alın