



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ AY POĞAÇASI

2 adet yumurta (1 sarı üzerine ayrılacak)
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım paket margarin
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Eritilmiş margarin, süt, yoğurt, yumurta çatalla çırpılır. Üzerine mahlep, kabartma tozu, tuz ve yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Merdane yardımıyla oval şekilde açılır. Geniş kenarına ezilmiş peynir ufalanır. Önce rulo yapılır, sonra iki ucu ay şeklinde yaklaştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.