



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ POĞAÇA

2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2 çorba kaşığı şeker
2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı mahlep
4 çorba kaşığı çiğ krema
5 gram yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
100 gram kaşar peynir rendesi

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmek için üzeri kapalı 25 dakika bekletin. Kabaran hamuru, unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde kesin. İçine rendelenmiş peyniri ortalarına paylaşırıp kapatıp, tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp bol susam serpin ve tepsiyi 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın.

