



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAHLEPLİ SADE POĞAÇA

5 gr. yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un
1.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı mahlep

Ilık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine üç çorba kaşığı kadar un serpin ve kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, tereyağı, mahlep ve unu ekleyip yumuşak bir hamur hazırlayın. 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Hamurdan parçalar koparıp yuvarlayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş serpin. 200 derecedeki fırında pişirin.