



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ POĞAÇA

3 su bardağı un (360 gr)
100 gr labne peyniri
Yarım su bardağı sulu yoğurt
50 gr tereyağı
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı limon suyu
1 paket Pakmaya Karbonat
1 tatlı kaşığı mahlep
Üzeri için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı su

Pakmaya Karbonat ile limon suyunu küçük bir kapta karıştırın.

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp limonlu karbonatı ve mahlebi ekleyin.

Eritilip ılınmış tereyağını, sulu yoğurdu, labne peynirini, 1 yumurtanın akını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Kopardığınız parçaları avucunuzun içinde yuvarlayıp yassılaştırın.

Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine fırça yardımıyla zeytinyağı-su karışımından sürün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

Fırından alıp, isteğe göre labne peyniri eşliğinde ılık ılık servis yapın.

