



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ POĞAÇA

- 1 Çay bardağı yoğurt
- 1 Tatlı kasığı mahlep
- 1 Çay kasığı tuz
- 1 Çay kasığı tozşeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Su bardağı un
- 4 Çorba kasığı margarin
- 1 Adet yumurta sarısı

Yoğurt, tuz, mahlep, tozşeker, un, kabartma tozu ve margarini kulak memesi kıvamına gelene dek yogurun. Düzgün bir hamur elde edince ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız pogaçaları dizin. Yumurta sarısını çirpip üzerlerine sürün. Susam serpin ve önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında bembeslene dek pisirin. İlik olarak servis yapın.