



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAHLEPLİ POĞAÇA

1 küçük paket margarin  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 küçük paket margarin kadar beyazpeynir  
1 çorba kaşığı mahlep  
1 çay kaşığı karbonat  
2 çorba kaşığı yoğurt  
Aldığı kadar un

Yağları, yoğurdu, ezilmiş beyazpeyniri bir kaba koyup, karıştırınız. Unun içerisine mahlebi, karbonatı karıştırıp; karışıma ilâve edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız. 10-15 dakika dinlendiriniz. Sonra hamura istediğiniz şekli verip, tepsiye diziniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam, çöreotu, kırmızıbiber serpip, fırında pişiriniz.