



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ TOP POĞAÇA

- 30 gram margarin
- 1 büyük çay bardağı süt
- 1 büyük çay bardağı soda
- 1 paket kuru maya
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta akı
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı mahlep
- 1 tutam tuz

Önce unu mayayı katıyoruz ve diğer tüm malzemeleri de koyup yoğuruyoruz. Başlangıçta unu az koyup yoğurdukça ilave etmenizi öneririm. Böylece kıvamını daha rahat tutturabilirsin. Artık ele yapışmayacak kadar sertleşince hamur hazırdır. Çok sert yapmayın. Hamurumuzu mümkünse sıcak bir yere koyup üzerini örterek mayalanması için bekletiyoruz. Kışın kalorifer yanı bunun için ideal oluyor. Hamur iki katına çıktığında işlem tamam demektir. Küçük parçalar kopardığımız hamurun içine; ister beyaz peynirden ,ister haşlanıp ezdiğimiz ve tuz, biber, kimyon eklediğimiz patatesten veya soğanla kavurduğumuz kıymadan biraz koyup yuvarlak şekil vererek tepsiye diziyoruz. Üzerlerine yumurta sarısı(içine 1 yemek kaşığı sana klasik yağ ilave ederseniz daha parlak olur) sürüp çörekotu da serptikten sonra bir süre daha bekletip tepsi mayası denen olayı gerçekleştiriyoruz ve 190 dereceli sıcak fırında pişiriyoruz.
