PEYNİRLİ AY POĞAÇASI

200 Gr. Margarin
2 Kahve fincanı sıvıyağ
4 Kahve fincanı yoğurt
2 Adet yumurta
2 Tatlı kaşığı mahlep
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un (6,5 su bardağı)
İç Malzemesi;
2 Su bardağı beyaz peynir rendesi
8 – 10 dal maydonoz
Çörekotu

Karıştırma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, sıvıyağ, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın akı, yoğurt, mahlep, tuz, kabartma tozu konur, karıştırılır.
Üzerine yoğurdukça un eklenir, orta yumuşaklıkta hamur elde edilir. Kapalı olarak yarım saat dinlendirilir.
Dinlenen hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar alınır, merdane ile çay tabağından biraz büyük, hafif oval şeklinde açılır.
Açılan hamurun geniş yerine, peynirli, maydonozlu harç uzunlamasına konur, rulo yapılır, iki ucu yaklaştırılarak ay şekli verilir, yağlanmış tepsiye dizilir.
Aralıklı dizilen ay poğaçalarının üzerine az süt ile inceltilmiş yumurta sarısı forçayla sürülüp, çörek otu serpilir.
Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir. Önceden hafif ısıtılmış 170 derece fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık olarak yarım saat)
Biraz dinlendikten sonra, ılık olarak servise sunulur.

Not: Hamur işlerinin üzerine çırpılmış yoğurt sürmek, yumurta sarısı gibi kızartır.