



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## 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.