

3-2-1 Pogaca

Malzemeler

2 su bardagi yogurt
1 su bardagi siviyağ
1 tatli kasigi kadar tuz
3 paket kabartma tozu
5 ya da 5 buçuk su bardagi un
icine peynir veya diledigimiz baska bir malzeme
ustune galeta unu

Yapilisi

Yogurt, siviyağ, tuz, kabartma tozlari ve unu karistirarak yumusakca bir hamur yapalim. Hamurdan cevizden biraz daha irice parçalar koparip, icine peynirli harci koyup, yuvarlayalim. Yuvarladigimiz pogacalari, galeta ununa buladiktan sonra, yağli kagit serili firin tepsisine yerlestirelim. Onceden isitilmis 180 derece firinda hafif pembelesinceye kadar pisirelim.

Bu pogacalarda yumurta kullanilmadigi icin pek fazla kizarmiyorlar ama cabuk pisiyorlar. Bu sebeple fazla pisirip, yakmayalim. AFIYET OLSUN:)