

3 2 1 Pogacasi

Malzemeler

3 paket kabartma tozu

2 su bardagi yogurt

1 su bardagi sivi yag

2 tatli kasigi tuz

5 su bardagi un

Uzeri icin;

1 su bardagi galeta unu

Ici icin;

2-3 adet patates

Pul biber

Nane

Tuz

Yapilisi

Ilk olarak icini hazirlayin.Bunun icin patatesleri haslayip ezin.Icine baharatlarini ve tuzunu ekleyip karistirin.Daha sonra yogurma kabiniza yogurt, sivi yag, tuz ve kabartma tozunu koyup karistirin.Unu yavas yavas ekleyerek ele yapismayan bir hamur elde edene kadar yogurun.Hamurdan mandalinadan kucuk toplar koparip avcunuzun icinde acin ve ortasina patatesli ic harcindan koyup kapatın ve yuvarlayin,Galeta ununa bulayip yagli kagit serilmis tepsiye dizin.Hamur bitene kadar bu islemi surdurun.Tum pogacalari ayni sekilde hazirlayip onceden isitilmis 180 derecelik firinda uzerleri kizarana kadar pisirin.