

3 Kabartma Tozlu Pogaca

Malzemeler

3 adet kabartma tozu

1 su bardagindan biraz eksik siviyağ

2 su bardagi yogurt

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi limon suyu

Aldigi kadar un

Ici icin:

Ben patatesli ic kullandim (istege gore yapabilirsiniz)

Yapilisi

Tum sivi malzemeleri derin bir yogurma kabina alin ve karistirin.Daha sonra 3 paket kabartma tozunu ve limon suyunu ekleyin.Yavas yavas ununu ekleyip yumusak bir hamur elde edin.Kivami olan hamurunuzdan parcalar koparip elinizle hafif acip icine istediginiz ic malzemesini koyup kapatın.Yuvarlak bir pogaca elde edin.Yagladginiz bir firin tepsisine pogacalarinizi dizip uzerine yumurta sarisi surun.180 derecelik firinda pisirin