

Bayatlamayan Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut
1 su bardagi sivi yag
1 su bardagi soda
1 corba kasigi instant maya
1 corba kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
Alabildigi kadar un
Ic Malzemesi
2 orta boy haslanmis patates
1 ince kesilmis sogan
Yarim cay bardagi sivi yag
1 tatli kasigi karabiber
1 tatli kasigi kirmizi biber
1 cay bardagi rendelenmis kasar peyniri
Tuz

Yapilisi

Bir kapda ilik sut, soda, sivi yag karistirilir.
Ayrı bir kap da 3 su bardagi kadar un ile maya, tuz, seker karistirilir.
Sivi karisimin uzerine eklenir ve kulak memesi kivaminda hamur yapilir.
1 saat mayalandirilir.
Sogan sivi yagda sotelenir.
Soyulan ve rendelenen patateslere eklenir.
Tuz, karabiber, kirmizi biber, kasar peyniri de eklenir ve karistirilir.
Mayalanan hamur cevizden buyuk parcalara ayrilir .
Elimizle acilir ve ortasina hazirladigimiz icten koyup yuvarlak sekil verilir.
Yaglanmis tepsiye alinir ve uzerine yumurta sarisi surulur.
Onceden isitilmis 200 derecede uzeri kizarasiya kadar pisirilir.