

Bereketli Pogaca

Malzemeler

2 yumurta

2 su bardagi yogurt

1 su bardagi sivi yag

2 cay kasigi tuz

2 paket.kabartma tozu

7 su bardagi un (yogurdunuz cok koyu ise un miktarı 1 bardak azalabilir)

Icine;

Yarım kalip ezilmiş beyaz peynir

bir avuc kıyılmış maydanoz

Uzeri icin;

1 adet yumurta sarisi

1 yemek kasigi zeytinyagi (yoksa sivi yag)

Yapilisi

İlk olarak yumurtaları cirpin.Sirayla yogurdu ,sivi yagi ekleyip karistirin.Tuz,un ve kabartma tozlarını eleyerek ekleyin.Kulak memesi yumusakligında hamur elde edeceksiniz.Yogurdun kivami un miktarını etkileyebilir.Azar azar koyun.Hamurunuz kivamını alınca seklini verin.Yaglanmış tepsiye veya yagli kagit serili tepsiye dizin.Cok yakin dizeyin.Uzerine yumurta sarisi-yag karisimini surup 200 derece firina koyun.Afiyet olsun