

Biberli Pogaca

Malzemeler

Hamur için:

Yarım yas maya

1 su bardagi ilik sut

2 yemek kasigi seker

Tuz

Aldigi kadar un

Uzeri için:

1 su bardagi siviyağ

1 yemek kasigi biber salcasi

2 sogan

3 yemek kasigi susam

2 yemek kasigi pulbiber

Yapilisi

Hamur için tum malzemeler derin bir kaba alinip karistirilir. Mayalanmasi için bekletilir.

İc harc için tum malzeme karistirilir. Hamurdan kucuk bezeler kopartilip

yassilastirildikten sonra yağlanmis firin tepsisine yerlestirilir. Hamurlarin ortalarına

bastirilip ic harc koyulur. Onceden isitilmis 180 derece firinda 15 dakika firinda

pisirilir.