

Burma Pogaca

Malzemeler

2 su bardagi sut (ilik olacak)
1 cay bardagi sivi yag
2 tane yumurta (birinin sarisi ayrilacak)
1.5 yemek kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
5-6 su bardagi un
1 yemek kasigi kuru maya
Arasina surmek icin:
Yarim paket tereyagi (125 gram)

Yapilisi

Yogurma kabina tum malzemeleri koyun ve ozlu bir sekilde yogurun.Hamur mayaya gelene kadar bekletin. Hazirladiginiz hamurdan kucuk bezeler kopartin, uzunlamasına acin. Hamuru uzunlamasına bicakla bastan sona kadar yarim santimetre araliklarla kesin. Kestikten sonra uzerine oda sicakligindaki tere yagini surun. Bir kosesinden baslayarak caprazlama olarak hamuru rulo yapin ve kendi etrafında dondurun. Bir ucu hamurun altina sikistirin. Ustte kalan ucu ise ıce dogru bastirin. Hamurun uzerine 1 cay kasigi yogurtla karistirilmis yumurta sarisi surerek, susam serpin. Tepsi mayasi gelene kadar bekleyin. Onceden isittiginiz 200 derece firinda kizarana kadar pisirin ve servise hazır.