

Cekirdekli Pogaca

Malzemeler

250 gr tereyag
1 su bardagi su
3,5 su bardagi un
1 tatli kasigi tuz
Ici icin kasar peyniri
Uzeri icin;
Yumurta sarisi
Ay cekirdegi

Yapilisi

Butun malzemeler karistirilip ele yapisan bir hamur elde edilir.
Hamur bir gece onceden hazirlanip derin dondurucuda bekletilir.
Sabah dondurucudan cikartilan hamur yumusayinca icine kasar konup pogaca seklinde kapatilir, uzerine yumurta sarisi surulup, bolca ay cekirdegine batirilir. Daha once 170 dereceye kadar isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirilir.