

Cicek Pogaca

Malzemeler

1 su b. ilik sut

1 su b. su

1 su b. siviyağ

2 yumurta (birinin sarısı üzerine)

1.5 yemek k. seker

1.5 tatlı k. tuz

Yaklaşık 6-7 su b. un

Yarım paket yaş maya

İç harcı için:

Bir kase beyaz peynir+kasar peynir karışımı

Yapılışı

Hamur için sıvı malzemeleri, tuzu şekeri ve mayayı karıştırın. Unu azar azar ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında yumuşak bir hamur yogurun.

Üzerini kapatıp hamur iki katına çıkana kadar mayalandırın.

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alıp hafif unlanmış zeminde çay tabağından biraz büyük olacak şekilde acın.

İçine 1 yemek kasığı kadar iç koyup kenarları ortada toparlayarak kapatın.

Kapattığınız tarafı alta getirin ve elinizle hafifçe bastırın.

Bicakla 6,7 kesik atın.

Her kesigi aynı yöne doğru yan çevirin.

Yeniden çevirdiğiniz dilimlere elinizle hafifçe bastırıp tepsiye aralıklı olarak dizin.

Üzerine 1 çay kasığı yogurt eklediğiniz yumurta sarısını sürün.

20 dakika kadar tepside mayalandırın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pisirin.