

Damla Sakizli Lokumlu Pogaca

Malzemeler

125 gr.margarin (yumusak)

1 paket krema

2 yemek kasigi seker

1 yemek kasigi sirke

alabildigi kadar un

ICINE:

damla sakizli lokum

UZERINE:

yumurta sarisi ve pudra sekeri

Yapilisi

Ilk olarak margarin,seker,sirke,krema karistirilir,un eklenerek kulak memesi kivaminda bir hamur elde edilir.Hamur merdane yardimi ile acilir bardakla kesilir icine lokum koyup istediginiz sekilde kapatilir,yumurta sarisi surulup onceden isitilmis firinda pisirilir...Pistikten sonra dilerseniz pudra sekerli dilersenizde sade olarak yenilir.ellerimize saglik