

Ekmek Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi yogurt,
1/2 su bardagi erimis margarin ya da tereyagi,
1/2 su bardagi siviyağ,
1,5 tatli kasigi tuz
1 paket kabartma tozu,
2 adet yumurta (Birinin sarisi ustune surulecek)
Aldigi kadar un (Kulak memesi yumusakliginda)
Icine;
Beyaz peynir ve ince dogranmis maydanoz.

Yapilisi

Tum malzeme guzelce yogurulduktan sonra 10 dakika kadar dinlendirilip, iki esit parcaya bolunur.

Her bir parca tezgah uzerinde oval bir sekilde acilip, ortasina peynirli harc konur ve pogaca kapatilir gibi genisce kapatildikten sonra, birlestirme kısmi alta gelecek sekilde, yaglanmis tepsiye yerlestirilir.

Uzerine yumurta sarisi suruldukten sonra, istege gore corek otu ya da susam serpilir ve onceden 180 isitilmis firinda kizarincaya kadar pisirilir. Ilindikten sonra dilimlenerek servis yapilir.