

Galeta Unlu Pogaca

Malzemeler

125 gr tereyagi ya da margarin (yumusamis)

1 cay bardagi siviyağ

1 cay bardagi yogurt

2 yumurta

1 yemek kasigi sirke

1 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un,tuz

Bulamak icin,galeta unu

IC MALZEMESI

1 cay bardagi kadar beyaz peynir

8-10 dal maydanoz

Yapilisi

Un ve kabartma tozu haricindeki tum malzemeleri yogurma kabinda karistiralim.Kabartma tozu ve unu ilave edip yumusak bir hamur elde edelim.Hamurdan iri ceviz buyuklugunde parcalar alip elimizde hafif acalim.Peynirli icten hamurun ortasina koyup kapatalim.Galeta ununa bulayip,kapattigimiz kisim altta kalacak sekilde tepsiye dizelim.Bicakla pogacanin kenarlarina kesikler atip cicek sekli verelim.Tepsiye dizip,180 derecelik firinda kizarana kadar pisirelim.

AFIYET OLSUN :)