

Galeta Unlu Puf Pogaca

Malzemeler

3 paket kabartma tozu

2 su bardagi yogurt

1 su bardagi siviyağ

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un (5 su bardagi)

Icine;

3-4 adet haslanmis patates

Kirmizi pul biber

Karabiber

Tuz

kuru nane

Uzerine;

Galeta unu

Yapilisi

Kabartma tozu, yogurt , siviyağ, tuz karistirma kabina alinir ve aldigi kadar un eklenip kulak memesi kivaminda bir hamur oluncaya kadar yogrulur. Hazirlanan hamur 15 dakika kadar dinlendirilir.

Haslanmis patatesin kabuklari soyulup catalla ezilir, tuz ve baharatlarla tatlandirilir.

(Isteyen yemeklik dogranmis sogani yagda kavurup ezilmis patatesle karistirabilir ama ben pogacada yag oldugu icin tercih etmedim) Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparilip elde acilir, ic malzeme yerlestirilerek kapatilir ve elde yuvarlanarak sekil verilir.

Galeta ununa bulanip yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirilir. 180 derece firinda hafif pembelesinceye kadar pisirilir.