

Gazozlu Pogaca

Malzemeler

1 su bardagi oda isisinda sade gazoz (camlica marka vb.)

Yarim su bardagi su

250 gr tereyagi(oda isisinda)

30 gr yas maya veya 1 corba kasigi toz maya

1 corba kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

Un

Icine: Peynir

Uzerine:

Yumurta sarisi

Corek otu veya susam

(Ben nane ve kekik ekliyorum harika oluyor..)

Yapilisi

Yogurma kabina gazoz,su, maya, seker ve tuz eklenir karistirilir. 2 su bardagi un ilave edilir elle yogurulur. 250 gr oda isisinda tereyagi eklenir tekrar yogurulur ve azar azar un ilavesi ile yumusak bir hamur yapilir. Yarim saat mayalanir. Hamur 4 parcaya ayrilir her parca az unlu zeminde merdaneyle tatli tabagindan buyuk acilir bicakla veya hamur ruletiyle 8 ucgen parcaya kesilir. hazirlanan ic yerlestirilir sigara boregi gibi sarilir. Yaglanmis tepsiye aralikli dizilir. Uzerine yumurta sarisi ve corek otu serpilir 30 dakika mayalanir. Onceden isinmis 185 derecede pisirilir.