

Gul Pogaca

Malzemeler

3 bardak un
250 gram beyaz peynir
250 gram kasar
250 gram cemen
1 bardak sut
1/2 paket yas maya
1 kasik seker
1 bardak sivi yag

Yapilisi

Yarim paket yas maya, 1 bardak ilik sut ve seker ile eritilir. Uc bardak un, eritilen maya ve 1 bardak sivi yag ile yogurulur. Hamur mayalanmasi icin dinlendirilirken, 250 gram kasar ve beyaz peynir rendelenir. Mayalanan hamur acilarak kalipla yuvarlak kesilir ve kenarlari ust uste gelecek sekilde 4'er 4'er dizilir. Uzerine rendelenen peynirler veya cemen surulerek sarilarak rulo haline getirilir. Ortadan kesisen ici dolu rulolar pisirilecekleri kaba koyulur ve uzerine yumurta sarisi surulur. Firinda nar gibi kizarip gul gibi acan pogacalar pisince servis tabagina alinir.
Gul pogaca sunuma hazirdir...