

Gul Pogaca

Malzemeler

2 yumurta (birinin sarisini ayirin)

1/2 cay bardagi ilik sut

1/2 cay bardagi ilik su

1/2 cay bardagi sivi yag

1/2 paket yas maya veya 1 paket kuru maya

2 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi seker

4-4.5 su bardagi un

150 gr beyaz peynir kup kup dogranmis (dilerseniz baharat ve maydanozda ekleyebilirsiniz)

Yapilisi

Su ve sutu mayalandirmaya uygun sicakliga getirip (ne kaynar ne soguk annelerimizin tabiri ile serce parmaginez dayanacak kadar) maya ve sekeri ekleyin.Maya eridiginde sivi yag,tuz ve 1 yumurta + 1 yumurta beyazini ekleyin.En son unu ekleyerek yumusak bir hamur elde edin.

Gul seklini nasil veriyoruz? Aslinda anlatmadan once gorsellerden tarattiginizda yapilisini net goreceksiniz simdiden belirtmek isterim.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alin ve 10 cm capinda acin.Actiginiz hamurun tam ortasina peynir harcinizdan koyun ve karsilikli dort kosesinden peynire ortaya dogru kesin.Ortada kestiginiz parcalari karsilikli birlestirip gul sekli verin.

Tepsinize pogacalarinizi yerlestirip yaklasik 40 dakika mayalanmasi icin bekletin.Ardindan yumurta sarisini surup 180 derece on isitmali firinda kizarana kadar pisirin.

Afiyet Olsun..