

Gulen Pogaca

Malzemeler

1 cay bardagi ilik sut

1 cay bardagi sivi yag

1 cay bardagi yogurt

1,5 cay bardagi peynir(kasar veya beyaz peynir)

1 yumurta,1 tatli kasigi seker,1/2 tatli kasigi tuz, yarim paket kuru hamur mayasi, alabildigi kadar un(6-7 cay bardagi)

Uzeri icin: bir kase cekirdekleri cikarilmis siyah zeytin,1 domates,1 yumurta sarisi, 1 tatli kasigi sivi yag

Yapilisi

Oncelikle bir kaba sivi yag, yogurt, yumurta, peynir,tuz, seker,yarim paket kuru maya, ilik sut koyup cirpma teli ile cirpin.

Elediginiz unu azar azar ilave ederek kulak memesi kivaminda hamur elde edin.

Cevizden buyuk parcalar kopartip elinizde yuvarlayip cay tabagi buyuklugunde acin.

Yaglanmis firin tepsisine birbirine degmeyecek sekilde siralayin, yumurta

Sarisina bir tatli kasigi sivi yag koyup karistirin hamurlarin uzerine surun.

Resimdeki gibi zeytinlerden goz, biber dilimlerinden agiz yapin.

ilik bir yerde veya gunes alan yerde yarim saat mayalanmasi icin bekletin.

Hamurlar mayalandiginda onceden isitilmis firinda pisirin.

sik sik kontrol edin ince oldugu icin cabuk pisiyor..

ellerimize saglik