

Irmikli Pogaca

Malzemeler

500 gr. irmik

1 su b. ilik su

125 gr. eritilmis tereyag

1 tatli k. tuz

Peynirli veya kiymali harc(Kiymali harc daha cok yakisiyor)

Yapilisi

Irmigi tuz ile karistirin. Ardindan suyu ekleyip(su bardagi buyuk olmayacak-200ml.)

catalla karistirin ve 10 dk. kadar dinlendirin. Eritilmis tereyagini karisima ekleyip yogurun. Hamurunuz cok civiksa 1 kasik kadar un ilavesi yapabilirsiniz.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip elinizle acin ve icine harc koyup dilediginiz gibi sekil verin. Yagli kagit serili tepsiye dizin ve uzerine yumurta sarisi surun.

Onceden isitilmis 180 derece firinda uzeri kizarincaya kadar pisirin.