

Karakoy Pogacasi

Malzemeler

120 gram margarin
1 paket maya,
1 su b. sut,
1 cay b. su,
1 yemek k. tuz,
1 adet yumurta,
1 cay b. zeytinyagi,
1 yemek k. toz seker,
5 su b. un

Yapilisi

Tum malzemeyi karistirarak guzelce yogurun. Sicak bir ortamda 1 saat mayalandirin. Mayalanan hamurdan cevizden biraz daha buyuk parcalar koparip, avucunuzda acin ve icine maydanozlu, peynirli karisimdan koyup kapatın. Onceden 180 derecede isitilmis firinda, uzerlerine yumurta sarisi surduktan sonra corek otu serpin ve pisirin.