

Karakoy Pogacasi

Malzemeler

1 su bardagi yogurt

1 tatli kasigi yas bira mayasi

1,5 su bardagi yag (yarisi margarin, yarisi zeytinyag)

1 yumurta (aki hamura, sarisi uzerine surmek icin)

Alabildigince un

Yarim kalip beyaz peynir

Yarim demet dereotu, maydanoz

Tuz

Yapilisi

Maya yogurtla iyice ezildikten sonra tuz, yumurta aki ve yag koyulup guzelce karistirilir.

Alabildigi kadar un ile yumusak bir hamur yapilir.

Kucuk parcalara ayrildiktan sonra uzeri ortulerek kabarincaya kadar mayalandirilir.

Avuc icerisinde biraz acararak peynirli ici koyulur ve kapatilir.

Tepsiye dizilip yumurta sarisi surulur. Orta hararetli firinda pisirilir.