

Karbonatli Pogaca

Malzemeler

1 su b. sut

1 su b. yogurt

3/4 su b. zeytinyagi

2 yumurta(1'inin sarisi uzerine)

5 su b. un

1 cay k. dolusu karbonat

2 cay k. kabartma tozu

1 yemek k. tereyagi (60 gr)

1 dolu t. kasigi tuz

Dilediginiz ic harci kullanabilirsiniz.

Yapilisi

Sut ve yogurt, kabartma tozu ve karbonati yogurma kabina alip karistirin. 10 dk. kadar bekletin.

Uzerine yumurtalari oda sicakligindaki tereyagi ve zeytinyagini ekleyin. Unu azar azar ekleyerek yumusak bir hamur elde edin.

Hamuru 15 dk. kadar mayalandirin. Hamur dinlenirken icini hazirlayin.

Dinlenen hamurdan kucuk yumurta buyuklugunde parcalar alip, avuc icinizde acin. Orta kismina ic malzemesinden koyup kapatın.

Uzerlerine yumurta sarisi surup corek otu ve susam serpin.

200 derecelik soguk firina surup kizarana kadar pisirin.